

## Produktinformation

### Sahnestand Schokolade

Pulvermischung mit Schokolade zur Herstellung von hochwertigen und frostergerechten Sahneschnitten, -torten und -desserts.

Art.Nr. **1047241**  
 Versandeinheit 1 Eimer à 3 kg  
 Gebindeeinheit Eimer  
 Einzeleinheit Eimer



MHD 24 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.536 kJ / 364 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	59 g
davon Zucker	54 g
Eiweiß	17 g
Salz	0,61 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



kennzeichnungspflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**

#### Kostformeinigung

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost   | <input type="checkbox"/> Hochkalorisch |
| <input checked="" type="checkbox"/> Glutenfrei | <input type="checkbox"/> Lactosefrei   |
| <input type="checkbox"/> Natriumarm            | <input type="checkbox"/> Hefefrei      |
| <input type="checkbox"/> Vegan                 | <input type="checkbox"/> Palmölfrei    |
| <input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil   | <input type="checkbox"/> Dysphagie     |

#### Zutaten

Zucker, fettarmes Kakaopulver 36%, Rindergelatine, Aroma, Speisesalz.

#### Zubereitungsanleitung

1. Mit dem Schneebesen 200 g Pulver in 250 ml Wasser (20 °C) kräftig einrühren.
2. Das Pulver-Wassergemisch unter 1.000 g geschlagene Sahne heben.
3. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, oder Likör verfeinert werden.
4. Anschließend die Sahnemasse weiter verarbeiten und 2 Stunden kalt stellen.

Die Mengenangaben sind für ein Schnittenblech 60 cm x 20 cm ausgelegt.