

Produktinformation

Schlag-Creme

fertig gezuckert

Art.Nr.	1048480
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	250
Ergiebigkeit je VE	25 l
MHD	20 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	836 kJ / 200 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,15 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input 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 | bitte Allergene beachten!

Glukosesirup, Zucker, pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen), Maltodextrin, **Milcheiweiß**.

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel oder einem Anschlagkessel 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) geben.
2. Bei langsamer Rührgeschwindigkeit 400 g Dessertpulver zugeben und verrühren bis sich das Pulver vollständig gelöst hat.
3. Mit erhöhter Geschwindigkeit die Creme ca. 5 Minuten aufschlagen.
4. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, Schokolade oder Likör verfeinert werden. Achtung: Bei flüssigen Zutaten muss die Milchmenge entsprechend reduziert werden!
5. Anschließend kann die Schlagcreme sofort weiter verarbeitet werden.