

Produktinformation

SPUMA (Schaumstabilisator)

Zur Herstellung von stabilen Lebensmittelschäumen.

Art.Nr.	35626
Versandeinheit	1 Dose à 110 g
Gebindeeinheit	Dose
Einzeleinheit	Dose
Portionen je VE	100

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.178 kJ / 282 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	1,4 g
Salz	0,40 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene











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

Zutaten

Maltodextrin, Stabilisatoren: Methylcellulose, Xanthan



Kostformeinigung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

Zubereitungsanleitung

1-2 Dosierlöffel SPUMA instant zusammen mit 500 ml Flüssigkeit in einen Sahnesiphon oder eine Schüssel geben, dann 100 ml Flüssigkeit zugeben. Die Mischung entweder im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.