DNG Farmland Food Service

Produktinformation

SPUMA (Schaumstabilisator)

Zur Herstellung von stabilen Lebensmittelschäumen.

Art.Nr.	**35629**
Versandeinheit	1 Eimer à 1,5 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
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
kennzeichnungspflichtige Allergene	**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**

Instant 1»2»3 · oKz ohne kenntlich zumachende Zusatzstoffe · -A allergenfreie Rezeptur lt. LMIV

Kostformeignung

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

Zutaten

Maltodextrin, Stabilisator: Methylcellulose, Xanthan

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.

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung. | Stand: 04.03.2024 16:59:33

Deutsche Nährmittel Gesellschaft
Farmland Food Service KG
Brücknerstr. 1
96146 Altendorf

Tel +49 9545 9221 50
Fax +49 9545 9221 69
E-Mail info@dng-farmland.de
www.dng-farmland.de