

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Schlag-Creme
fertig gezuckert
Art.-Nr.: 53501 Faltschachtel á 2,5 kg

Produktbeschreibung:
Eine Schlag-Creme zur Herstellung einer lockeren Creme.

Verwendungsmöglichkeiten:
Eignet sich vorzüglich zum Garnieren und Füllen von Torten und Desserts

Zubereitung:
Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch in eine Rührschüssel oder Anschlagkessel geben. Die erforderliche Menge Dessertpulver in die langsam laufende Maschine geben und verrühren, bis sich alles gelöst hat. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine die Creme ca. 5 Minute aufschlagen.

Zutaten:
Zucker, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, modifizierte Stärke, Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Dextrose, Carrageen), Aroma, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, LV, oGI, fzu, oS, Gf, Pa, InP
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz,

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53501	FS	1	FS á 2,5	kg	33,3 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	2364 kJ	751 kJ
	566 kcal	180 kcal
Fett	34 g	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	34 g	9,5 g
Kohlenhydrate	62 g	18 g
davon Zucker	32 g	11 g
Eiweiß	3,1 g	3,3 g
Salz*	0,32 g	0,17 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate
Produktgruppe: 85 A Garnituren und Ornamente
Rezeptur: 27310 vom 18.06.2020