

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Creamer - veganer Sahneersatz
für mehr Cremigkeit in Suppen und Saucen
Art.-Nr.: 58752 1,5 kg Eimer ergeben ca. 15,0 Liter Sahne

Produktbeschreibung:

Creamer ist ein veganer Sahneersatz zur Verfeinerung der Cremigkeit von Suppen und Soßen. Der Creamer kann direkt in die heiße Speise eingerührt werden, verbessert das Mundgefühl und ist sehr ergiebig.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zur Verstärkung der Cremigkeit fertiger Speisen. 100 g Creamer ersetzen 1 Liter Sahne. Nicht geeignet zum Zubereiten von kalten Desserts.

Zubereitung:

Die entsprechende Menge Creamer in die fertige gekochte Suppe oder Sauce einrühren.

Creamer	5 g	100 g	1,5 kg
entspricht Sahne	50 ml	1,0 l	15,0 l
einsetzen in fertiger Speise (Suppe oder Sauce)	1,0 l	20,0 l	300,0 l

Zutaten:

Sonnenblumenöl (ungehärtet), Glukosesirup, modifizierte Stärke, Trennmittel Siliciumdioxid (Kieselsäure).

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, oP, Lf, Gf, Hfr, PK, okA, InP, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, SR kochsalzreduziert, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

<u>Gebinde:</u>	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	58752	EI	1	KG	1,5	15,0 l Sahne

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver
Brennwert	3020 kJ
	720 kcal
Fett	65 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0,25 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe: 85 Back- und Kochzutaten

Rezeptur: 20894 vom 21.09.2015