Patisserie Creme 1L Guma

Schlagcreme mit 30% Pflanzenfetten, ultrahocherhitzt

Artikel	Nettofüllmenge	Erhältliche MEH
601513	**1l**	**KT 6PK, PK**

Stabilität in jeder Form. Egal ob leicht oder fest aufgeschlagen - Guma Patisserie Creme stabilisiert sich durch den Kühlprozess ganz von selbst. Guma Patisserie Creme überzeugt durch einen luftig-cremigen und sahnigen Geschmack - der perfekte Begleiter für Torten und Desserts. Form und Volumen auf den Punkt gebracht. Guma Patisserie Creme behält ihre weiße Farbe und das cremige Volumen bis zum Genuss. 1 L = 2,5 L Volumen

Nährwerte
100g

	Menge
Energie	1.203 kJ (292 kcal)
Fett	~30 g
davon gesättigte Fettsäuren	~25 g
Kohlenhydrate	~3,5 g
davon Zucker	~3,5 g
Eiweiß	~2 g
Salz	~0,07 g

Inhaltsstoffe
Teilentrahmte MILCH mit 1,1% Fett, pflanzliche Fette (Palmkern, gehärtet*, Kokos gehärtet, Palm*), Emulgatoren (E471, E477), Schaummittel (E472b, E472e), Aroma, Stabilisatoren, (Guarkernmehl, Xanthan, Carrageen) Farbstoff (Carotin). *aus nachhaltigem Anbau

Aufbewahrungshinweis
Bei 18°C oder weniger aufbewahren. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe oben.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse