

# Produktinformation

## Sahnefest – Cassis / Schwarze Johannisbeere

Artikelnummer: 300934

Pulver – hochergiebig  
 Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

### Produktbeschreibung

Schwarze Johannisbeere und Sahne ergeben eine köstliche Sahnefüllung mit einem feinen, typisch herben Aroma und einer milden fruchtigen Säure.

Hiermit können Sie sämtliche Sahnertorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmasse, Fruchtpüree, ganzen Früchten oder mit Nüssen – was gerade das Herz begehrt, es gelingt mit Sicherheit. Einfach super, weil super-einfach: Den Inhalt der Sahnefest-Packung mit Wasser, Fruchtsaft usw. anrühren, die geschlagene Sahne (ca. 500 ml) unterziehen – und fertig! Keine Gelatineklümpchen und immer die richtige Festigkeit! Der schnelle Weg zu prächtigen, leckeren Sahnertorten. Auch für luftig leichte Desserts eine ideale Basis: Einfach Sahne gegen Joghurt oder Quark tauschen, mit frischen Früchten dekorieren – fertig! Unser Sahnefest-Sortiment enthält natürliche Aromen und Rindergelatine.

Versiegelte Kunststoffdose in Faltschachtel. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen. Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.



### Gebrauchsanweisung

500 g ungesüßte Sahne steif schlagen und kalt stellen, erst anschließend 100 ml Wasser (ca. 20°C) mit 125 g STÄDTER-Sahnefest anrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

Tipp: Mit STÄDTER-Sahnefest lassen sich auch Desserts schnell und bequem zaubern. Ersetzen Sie einfach einen Teil der Sahne durch Joghurt, Quark oder Schmand.

Kühl und dunkel lagern! (Nicht im Kühlschrank)

### Zutaten

Zucker; Glucose; Gelatine (Rind); Schwarze Johannisbeeren Stücke (entspricht 17,6 % schwarze Johannisbeere); Schwarze Johannisbeere Fruchtpulver (entspricht 11,22 % Schwarze Johannisbeere); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); natürliches Aroma; färbendes Lebensmittel (Rote Beete Konzentrat, Karottenkonzentrat, Hibiskuskonzentrat); Salz

### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1587 kJ / 374 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	81 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	8,2 g
Natrium	0,07 g
Salz	0,17 g