

Produktinformation

Sahnefest – Neutral

Pulver – hochergiebig
 Füllmenge: 100 g

Sahnestabilisator – Der vielseitige Sahne-Genuss

Produktbeschreibung

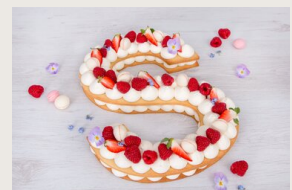
Hiermit können Sie sämtliche Sahnertorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmus, Fruchtpüree, ganzen Früchten oder mit Nüssen – was gerade das Herz begehrt – es gelingt mit Sicherheit. Einfach super, weil super-einfach: 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!

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.

Artikelnummer: 301009



Gebrauchsanweisung

500 g ungesüßte Sahne steif schlagen und kalt stellen, erst anschließend 100 ml Wasser (ca. 20°C) mit 100 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

Glukose; Zucker; Gelatine (Rind); Salz; natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Soja, Milch/Milchprodukte (Laktose) und Schalenfrüchten enthalten.

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1574 kJ / 370 kcal
Fett	0,01 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	83 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	0,18 g