

# Produktinformation

## Sahnefest – Schoko

Pulver – hochergiebig  
 Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit feiner Kakao-Note

### Produktbeschreibung

Hervorragend – nicht nur für Fans von feiner Schoko-Sahne. Vollmundiger Kakao sorgt für ein cremig leckeres Schokoladenaroma. Geben sie z. B. noch Cognac oder Instant-Kaffee hinzu und Sie erhalten im Nu eine tolle Kaffee-Sahne-Torte oder eine feine Mousse au chocolat.

Hiermit können Sie sämtliche Sahnetorten, 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 Sahnetorten. 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: 301023



### 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; Kakaopulver stark entölt; Gelatine (Rind); Salz; natürliches Aroma

Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei und Milch/Milchprodukten (Laktose) enthalten

### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1596 kJ / 377 kcal
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	66,1 g
davon Zucker	63,2 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	14,9 g
Natrium	0,24 g
Salz	0,6 g