

# Produktinformation

## Sahnefest – Haselnuss

Pulver – hochergiebig  
 Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Nussstücken

### Produktbeschreibung

Hervorragend – nicht nur für Fans von feiner Haselnuss-Sahne. Haselnussmark sorgt für ein volles Nussaroma. Sie erhalten eine tolle Nuss-Sahne-Torte.

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: 301047



### 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; HASELNUSSpaste und -stücke (25 %), Glukose; Gelatine (Rind); Kakaopulver stark entölt; Trennmittel: Siliciumdioxid (E551); Salz; natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen

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

### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1974 kJ / 469 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	64 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	13 g
Natrium	0,38 g
Salz	0,94