

Produktinformation

Sahnefest – Mango-Aprikose

Pulver – hochergiebig
 Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

Produktbeschreibung

Für einen exotischen Sahnezauber mit der außergewöhnlichen Note. Der südländische Touch aus der aktuellen Kombination Mango mit Aprikose macht jede Sahne zum Frischeerlebnis, das durch die Fruchtstückchen noch verstärkt wird.

Hiermit können Sie sämtliche Sahnetorten, 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! 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.

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; Glukose; Gelatine (Rind); Mangofruchtgranulat (entspricht 3,9 % Mango); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); natürliches Aroma; färbender Frucht- und Pflanzenextrakt; Aprikosenstücke (entspricht 4,64 % Frucht); Salz

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

Artikelnummer: 301115



Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1610 kJ / 422 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	87,3 g
davon Zucker	84 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	7,9 g
Natrium	0,08 g
Salz	0,2 g