

Sahnefest – Birne

Artikelnummer: 300873

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

Produktbeschreibung

Feines Birnen-Aroma für eine fruchtige Sahnecreme, Dessertcreme und vieles mehr.

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); natürliche Aromastoffe; Birnenfruchtpulver (entspricht 17,6 % Birne); Birnenfruchtflocken (entspricht 14 % Birne); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Salz

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

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1627 kJ / 383 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	86,1 g
davon Zucker	80,3 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	8 g
Natrium	0,07 g
Salz	0,2 g