

## Sahnefest – Blutorange

Artikelnummer: 300910

Pulver – hochergiebig  
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

### Produktbeschreibung

Sahnige Tortenfüllung mit einem feinen, typisch herben Aroma und einer fruchtigen, angenehmen Säure.

Hiermit können Sie sämtliche Sahnetorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmus, Fruchtputee, 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; Blutorangepulver (entspricht 73,6 % Blutorange); Gelatine (Rind); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); natürliches Aroma; Salz; Zitronensaftpulver (entspricht 0,2 % Zitronensaft)

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

### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
<b>Brennwert</b>	1629 kJ / 384 kcal
<b>Fett</b>	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	85,8 g
davon Zucker	84,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,1 g
<b>Eiweiß</b>	8,3 g
<b>Natrium</b>	0,08 g
<b>Salz</b>	0,2 g