

Sahnefest – Zitrone

Artikelnummer: 301016

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma

Produktbeschreibung

Für fein-herben Sahnezauber mit der besonderen Frische. Die Mischung für ein frisch-leichtes Sahnevergnügen, ganz egal ob pur oder mit Zusatz von Wein und Sekt. Tolle Sahnetorten oder locker-frische Desserts, einfach erfrischend!

Hiermit können Sie sämtliche Sahnetorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmus, Fruchtピューree, 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); Zitronensaftpulver (entspricht 22,8 % Zitronensaft); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); natürliches Aroma; Salz

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

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1609 kJ / 379 kcal
Fett	0,02 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	85 g
davon Zucker	81 g
Ballaststoffe	0,32 g
Eiweiß	7,6 g
Natrium	0,07 g
Salz	0,17 g