

## Sahnefest – Himbeere

Artikelnummer: 301078

Pulver – hochergiebig  
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

### Produktbeschreibung

Für alle Kreationen mit dem beerigen Aroma frischer Himbeersahne. Den unverwechselbaren Geschmack frischer Himbeeren geben die in der Mischung enthaltenen Fruchtstückchen. So schmeckt's fast wie direkt vom Strauch gepflückt.

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); Himbeerfruchtstücke (entspricht 16,2 % Himbeere); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Himbeersaftpulver (entspricht 12,5 % Himbeersaft); färbendes Lebensmittel (Konzentrat); natürliches Aroma; Salz

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

### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1612 kJ / 379 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,01 g
Kohlenhydrate	84 g
davon Zucker	82 g
Ballaststoffe	0,99 g
Eiweiß	8,3 g
Natrium	0,15 g
Salz	0,37 g