

Sahnefest – Cassis / Schwarze Johannisbeere

Artikelnummer: 300934

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

Produktbeschreibung

Schwarze Johannisbeere und Sahne ergeben eine köstliche Sahnefüllung mit einem feinen, typisch herben Aroma und einer milden fruchtigen Säure.

Hiermit können Sie sämtliche Sahnertorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmus, Fruchtpuree, 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 Sahnertorten. 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; Glucose; Gelatine (Rind); Schwarze Johannisbeeren Stücke (entspricht 17,6 % schwarze Johannisbeere); Schwarze Johannisbeere Fruchtpulver (entspricht 11,22 % Schwarze Johannisbeere); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); natürliches Aroma; färbendes Lebensmittel (Konzentrat); Salz

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

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1587 kJ / 374 kcal
Fett	0,06 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,01 g
Kohlenhydrate	83 g
davon Zucker	81 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	8,2 g
Natrium	0,07 g
Salz	0,17 g