

Sahnefest – Kirsch

Artikelnummer: 301108

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 125 g

Sahnestabilisator mit natürlichem Aroma und Fruchtstücken

Produktbeschreibung

Die Mischung für ein kirschsüßes Sahnevergnügen. Hiermit gelingt es im Nu: tolle Sahnetorten, locker frische Desserts, alles ganz nach Lust und Laune. Kirschstückchen sorgen für ein tolles Fruchtroma, lecker auch für Schwarzwälder Kirschtorte.

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; Gelatine (Rind); Kirschsaftragranulat (entspricht 20 % Kirschsaf); Säuerungsmittel: Citronensäure (E330), färbende Lebensmittel: Konzentrat aus Rote Bete; natürliches Aroma; Salz

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

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1593 kJ / 387 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	82 g
Eiweiß	8 g
Salz	0,17 g