



## Guma Patisseriecreme 1 L Guma

Produkt	<b>89007332</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	<b>PG, TR 6PG, KA 12PG</b>
		Marke	<b>Guma</b>

### Produktbeschreibung

Stabilität in jeder Form. Egal ob leicht oder fest aufgeschlagen - Guma Patisserie Creme stabilisiert sich durch den Kühlprozess ganz von selbst. Guma Patisserie Creme überzeugt durch einen luftig-cremigen und sahnigen Geschmack - der perfekte Begleiter für Torten und Desserts. Form und Volumen auf den Punkt gebracht. Guma Patisserie Creme behält ihre weiße Farbe und das cremige Volumen bis zum Genuss. 1 L = 2,5 L Volumen

### Inhaltsstoffe

Teilentrahmte MILCH mit 1,1% Fett, pflanzliche Fette (Palmkern, gehärtet\*, Kokos gehärtet, Palm\*), Emulgatoren (E471, E477), Schaummittel (E472b, E472e), Aroma, Stabilisatoren, (Guarkernmehl, Xanthan, Carrageen) Farbstoff (Carotin). \*aus nachhaltigem Anbau

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Milch

### Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei  
Vegetarisch

### Aufbewahrungshinweis

Bei 18°C oder weniger aufbewahren. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe oben.

### Verwendungshinweis

Nach dem Öffnen rasch konsumieren. Gekühlt aufschlagen (5°C) Anwendung wie Schlagrahm. Für ein optimales Volumen und lange Standfestigkeit das Produkt ca. 6 Minuten aufschlagen. Auf genügende Luftzufuhr beim Aufschlagen achten. Kann problemlos mit Alkohol, Frucht- oder Gemüsespurée aromatisiert werden. Ist nach der Verarbeitung gefrierfest.

### Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Schweiz	-	-

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Schlagcreme mit 30% Pflanzenfetten, ultrahocherhitzt

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	~1.203 kJ (292 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 3,5 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 3,5 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 30 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 25 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 2 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0,07 Gramm