



Guma Patisseriecreme 1 L Guma

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

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