



# Pâtisserie Creme 1L Guma

Schlagcreme mit 30% Pflanzenfetten, ultrahoherhitzt



Artikel  
601513

Nettofüllmenge  
1l

Erhältliche MEH  
KT 6PK, PK

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

## Nährwerte

100g

### Menge

<b>Energie</b>	1.203 kJ (292 kcal)
<b>Fett</b>	~30 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~25 g
<b>Kohlenhydrate</b>	~3,5 g
<b>davon Zucker</b>	~3,5 g
<b>Eiweiß</b>	~2 g
<b>Salz</b>	~0,07 g

## Inhaltsstoffe

Teilenträhmte 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

## Aufbewahrungshinweis

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

## Allergene

### Enthaltene Allergene



**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse