



Creme
Patisserie

1000ml e



Creme Patisserie

**SWEETENED
WHIPPING
BASE**

with
vegetable
fat



**LACTOSE
FREE***



1000ml e

MEGGLE CREME PATISSERIE
Produktionsanweisung:
Für Cremes, Torten, Kuchen, Gebäck, etc.
1. Das Produkt in eine saubere, trockene Schüssel geben.
2. Mit einem Handrührgerät oder einem Standmixer aufschlagen.
3. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und bei 4°C bis 6°C abkühlen lassen.
4. Nach dem Abkühlen das Produkt mit einem Sieb abseihen.
5. Das Produkt ist nun fertig und kann verwendet werden.
6. Das Produkt ist für 24 Stunden haltbar.
7. Das Produkt ist in einer sauberen, trockenen Schüssel zu lagern.
8. Das Produkt ist in einer sauberen, trockenen Schüssel zu lagern.
9. Das Produkt ist in einer sauberen, trockenen Schüssel zu lagern.
10. Das Produkt ist in einer sauberen, trockenen Schüssel zu lagern.

Protein	Fett	Kohlenhydrate	Energie
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ
2,0g	20,0g	10,0g	1000kJ

www.cremesbymeGGLE.com

4 034900 027733