Sahne, Creme & Co.
Creme Decor 1 L

gluten frei · vege-tarisch · vegan

Ideale Festigkeit für raffinierte Dekorationen!

Creme Decor 1 L
25 % Fett

Creme Decor – perfekte Festigkeit für die Profis!

Die **„MEGGLE Creme Decor"** sorgt bei **dekorativen Verzierungen** von Torten, Kuchen, Desserts und Eis für optimale Ergebnisse und überzeugt mit einem feinen Sahnegeschmack. Zudem lässt sie sich hervorragend als **Kuchenfüllung** verwenden, da sie sich einwandfrei mit Obst- und Schokoladenzusätzen kombinieren lässt und **säurestabil** ist. Auch für die **Herstellung von Eis** ist die Schlagcreme perfekt geeignet.

Gut zu wissen: Die **„MEGGLE Creme Decor"** hält auch beim Einfrieren und Auftauen die Form!

Ihre Vorteile

- bis zu 3,5 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- lange Standfestigkeit
- säurestabil
- gefrier- und taustabil
- ausgezeichnete Qualität bei Anwendung verschiedener Essenzen und Aromen
- lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- laktosefrei
- vegan
- schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss

MEGGLE Foodservice

MEGGLE Sahne, Creme & Co.	Creme Decor 1 L
Kartoninhalt	12 x 1 L = 12 L
Artikel-Nummer	11011163
GTIN Stück	8 585002 505521
GTIN Karton	85 850 0250 658 0
Anzahl Kartons / Palette	60
Anzahl Kartons / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	5
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm
Restlaufzeit	80 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Dextrose, Feuchthaltemittel: E 420; Glukosesirup, Emulgatoren: E 472e, E 435; Stabilisator: E 464; Salz, Aroma, Farbstoff: E 160a

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

MEGGLE
Foodservice

MEGGLE · Megglestraße 6 – 12 · D-83512 Wasserburg · Tel. 08071/73-0 · Fax 08071/73-450 · foodservice@meggle.com · www.meggle-foodservice.de