

KOCHEN SIE AUF NUMMER SICHER!



Creme Cuisine
1 L

Ihre Vorteile

- ♣ hohe Gelingsicherheit: Hitze- und Säurestabilität garantieren kein Ausflocken oder Gerinnen
- ♣ ideal für die optische Verfeinerung: hohe Weißkraft
- ♣ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- ♣ lange Haltbarkeit: ohne Kühlpflicht – unkomplizierte Bevorratung möglich



Creme Cuisine zum Kochen – einfach perfekt!

Ob als Basis von Pasta, Fleisch- oder Gemüsegerichten, für raffinierte Saucen oder zum Verfeinern von Suppen: Mit MEGGLE „**Creme Cuisine zum Kochen**“ wird das Ergebnis einfach besser.

Die innovativen Eigenschaften der Kochcreme lassen viel Spielraum für kulinarische Kreationen, ganz nach dem Geschmack Ihrer Gäste.

Die MEGGLE „Creme Cuisine zum Kochen“ garantiert immer cremige Resultate – selbst bei Zugabe von säurehaltigen Zutaten:



**Feines Finish
für Fischgerichte:**
Zitronensaft gibt
„Creme Cuisine
zum Kochen“ eine
frische Note.



Raffiniertes Extra:
Auch bei Zugabe von
Cognac oder Wein
flockt „Creme Cuisine
zum Kochen“ nicht aus.



Fruchtig und cremig:
„Creme Cuisine zum
Kochen“ und fruchtige
Tomaten sind ein
unschlagbares Duo.



MEGGLE Cremes & Co.	Creme Cuisine 1 L	Creme Cuisine 10 L, Bag in Box
Kartoninhalt	12 x 1 L = 12 L	10 L
Artikel-Nummer	11010313	11010459
GTIN Stück	 4 034900 027801	 4 034900 027818
GTIN Karton	40 349 001 2780 8	40 349 000 2781 8
Anzahl Kartons / Palette	60	60
Anzahl Kartons / Lage	12	20
Anzahl Lagen / Palette	5	3
Kartonmaße (HxLxB)	220 x 200 x 360 mm	306 x 260 x 182 mm
Restlaufzeit	80 Tage	60 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C	+ 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Buttermilch, Palmöl 15%, modifizierte Stärke, Emulgatoren: E 435, E 472b; Verdickungsmittel: Xanthan.

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

