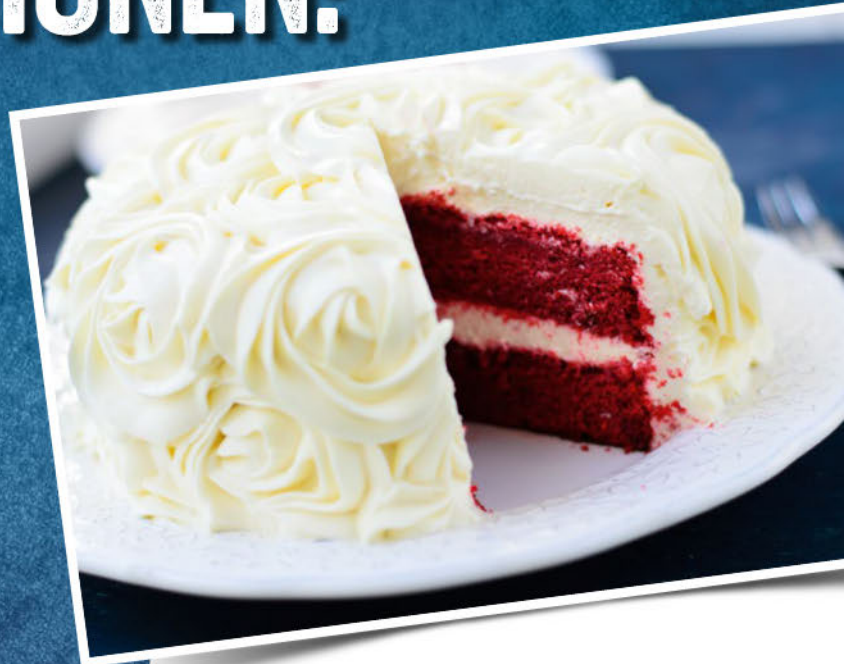


IDEALE FESTIGKEIT FÜR RAFFINIERT DEKORATIONEN!



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
Cremes & Co.

Creme Decor
1 L

Kartoninhalt	12 x 1L = 12L
Artikel-Nummer	11011163
GTIN Stück	 8 585002 505521
GTIN Karton	85 850 025 0658 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.

