

MAXIMALES AUFSCHLAGERGEBNIS BEI VOLLEM SAHNEGESCHMACK!



**Creme Patisserie
ungesüßt 1 L**
25 % Fett

**Creme Patisserie
gesüßt 1 L**
25 % Fett



Creme Patisserie – die vielfältige Alternative zu Schlagsahne!

Die „**MEGGLE Creme Patisserie**“ Range eignet sich perfekt für Tortenfüllungen, als Dessertbasis oder zum Verziern von Puddings, Desserts oder Eis. Neben einem einmalig sahnigen Geschmack, bietet sie ein maximales Aufschlagergebnis und eine langanhaltende Stabilität.

Die Varianten **ungesüßt** und **gesüßt** sind in praktischen schmalen Verpackungen erhältlich und durch einen Drehverschluss einfach wiederverschließbar.

Ihre Vorteile

- ♣ bis zu 3 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ♣ lange Standfestigkeit
- ♣ lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- ♣ laktosefrei
- ♣ schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss



MEGGLE Cremes & Co.		Creme Patisserie ungesüßt 1L	Creme Patisserie gesüßt 1L
Kartoninhalt	12 x 1L = 12L	12 x 1L = 12L	
Artikel-Nummer	11010434	11011178	
GTIN Stück	 4 034900 027764	 4 034900 027733	
GTIN Karton	85 850 025 0080 9	40 349 001 2773 0	
Anzahl Kartons / Palette	60	60	
Anzahl Kartons / Lage	12	12	
Anzahl Lagen / Palette	5	5	
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm	215 x 193 x 365 mm	
Restlaufzeit	80 Tage	80 Tage	
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C	+ 4 °C bis + 20 °C	
Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernöl 25 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Milcheiweiß , Emulgatoren: E 472b, E 472e, E 322 (Soja); Stabilisatoren: E 460, E 461, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a		Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Milcheiweiß , Emulgatoren: E 472b, E 322 (Soja), E 472e; Stabilisatoren: E 460, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a	
Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.			

