



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Sahnestand NEUTRAL Clean Label
Produktnummer:	3000
Dosage:	nach Rezeptur
Gebindegröße:	2,5 kg Kunststoffeimer
Merkmale:	weißes Pulver
Produktbeschreibung:	Sahnestand NEUTRAL ist ein Stabilisator ohne Gelatine
Anwendung:	Für normale Festigkeit: 1 Liter Sahne – ungesüßt- schlagen, 150g Sahnestand neutral in 200g Wasser (20-25 °C) mittels Schlagrute einrühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen. Für Garniersahne: 1 Liter Sahne – ungesüßt- schlagen, ca.100g Sahnestand neutral plv. mittels Schlagrute sofort unter die geschlagene Sahne rühren (ohne Zugabe von Wasser). Für besondere Festigkeit: z. B. längere Transportwege 1 Liter Sahne – ungesüßt- schlagen, 200g Sahnestand neutral in 200g Wasser (20-25 °C) mittels Schlagrute einrühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen.
Lagerung:	trocken und geruchsneutral lagern Bei ca. 8-22 °C
MHD:	Art. 3005: 24 Monate ab Produktion Art. 3005/10: 18 Monate ab Produktion
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	enthält keine der dort aufgeführten Allergene
Stand:	26.02.2014 AH-V1