



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Sahnestand NEUTRAL
Produktnummer:	3005
Dosage:	nach Rezeptur
Gebindegröße:	5 kg Karton (10 x 0,5kg Papierbeutel im Karton) 10kg Papiersack
Merkmale:	weißes Pulver
Produktbeschreibung:	Sahnestand NEUTRAL ist ein Stabilisator, bestehend aus Zucker, Glucosesirup, Gelatine, Dextrose, modifizierte Stärke (E 1414), Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Aroma.
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, 100g Sahnestand neutral unter die geschlagene Sahne rühren. 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
Information für Vegetarier/Veganer:	enthält Gelatine (aus Schwein)
Stand:	26.02.2014 AH-V1