igro Artikelpass

Sahnestandmittel Ausreichend für 250 g flüssige Sahne

Artikelnummer: 4490950

Krt. 42 Pack.
Unser Sahnefest ist nicht nur unter Hobby-Konditoren eine gefragte Backzutat. Durch das feine Pulver bewahrt geschlagene Sahne ihre feste Konsistenz.
Ein Päckchen ist ausreichend für 250 ml Sahne. Das Pulver einfach während des Schlagens nach und nach der Sahne zufügen.
So einfach bleiben Ihre Köstlichkeiten in Form - selbst wenn sich der Besuch einmal verspätet.
Tipp: Unser Sahnefest verhindert zudem das schnelle Durchweichen von Tortenböden.

RUF Sahnefest

Funktionale Bezeichnung: Backzutaten Klassik

Verkehrsbezeichnung: Sahnestandmittel

Ausreichend für 250 g flüssige Sahne

Marke: RUF | **Inhalt:** 40 g | **Gebindeinhalt:** 42

Zutaten:

Zutaten: Traubenzucker, modifizierte Stärke, Trennmittel Tricalciumphosphat.

Allergene (Codes):

X99 – Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken und geruchsfrei lagern.
- **Verwendung/Zubereitung:** Zubereitung: 250 g kalte Sahne kurz durchschlagen. Den Beutelinhalt mit etwas RUF Vanillin-Zucker mischen und unter ständigem Schlagen langsam in die Sahne geben. Die Sahne steif schlagen und bis zum Servieren kühl stellen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1511.0 kJ / 356.0 kcal**

Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	88.7 g
davon Zucker	64.2 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.02 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 44 g

Höhe: 93 mm

Tiefe: 18 mm

Breite: 63 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 2217

Markeninhaber: RUF Lebensmittelwerk KG

Datenbereitsteller: RUF Lebensmittelwerk KG

Warengruppe (GPC): BakingCookingSuppliesShelfStable

Datenstand: 07.04.2025

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

RUF Lebensmittelwerk KG

D-49610 Quakenbrück