

Sauermilcherzeugnis 24% Fett,
wärmebehandelt

Artikelnummer: 8370180



Sauermilcherzeugnis

Funktionale Bezeichnung: Schmand 24%

Verkehrsbezeichnung: Sauermilcherzeugnis 24% Fett, wärmebehandelt

Marke: Cuisine Noblesse | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 12

Zutaten:

Zutaten: SAUERRAHM, modifizierte Stärke,
Speisegelatine (Rind), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Stabilisator: Carrageen

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Nach dem Öffnen gekühlt bei 4° bis 8° noch einige Tage haltbar.
- **Verbraucherhinweis:** Beste Lagertemperatur vor Öffnen der Packung: 4°C bis 18°C. Nach dem Öffnen gekühlt bei 4° bis 8° noch einige Tage haltbar.
- **Verwendung/Zubereitung:** Ideal zur Verfeinerung von Speisen, Dressings und Saucen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	1014.0 kJ / 246.0 kcal
Fett	24 g

davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	4.4 g
davon Zucker	3.4 g
Eiweiß	3 g
Salz	0.08 g

Abmessungen / Gewichte:

- Bruttogewicht: 1030 g
- Höhe: 173 mm
- Tiefe: 65 mm
- Breite: 95 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 1190

Markeninhaber: INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH

Datenbereitsteller: Privatmolkerei Naarmann GmbH

Warengruppe (GPC): CreamShelfStable

Datenstand: 11.11.2021

Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:

INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH

Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2D-77656 Offenburg