

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Sahnesteif 10x1kg
Verkehrsbezeichnung : Sahnestandmittel
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241150504
LAN :
Höhe : 175 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1063 g
Füllmenge : 1000 g
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Dextrose, modifizierte Kartoffelstärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1545 kJ
Energie [kcal] : ca. 363 kcal
Fett : ca. 0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,0 g
Kohlenhydrate : ca. 91,0 g
davon Zucker : ca. 54,0 g
Eiweiß : ca. 0,0 g
Salz : ca. 0,41 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

1. Die entsprechende Menge gut gekühlte flüssige Sahne in einem Kessel etwa 1 Minute schlagen. 2. Die entsprechende Menge Sahnesteif mit Zucker und Dr. Oetker Vanillinzucker (Mengen nach Belieben) mischen und unter ständigem Schlagen einstreuen. 3. Die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit schlagen und bis zum Servieren kühl stellen. Mit Sahnesteif aufgeschlagene Sahne ist zum Verzieren von Torten besonders gut geeignet. Dosierung: 34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 22.02.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.