

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Schmand 24 % 1000g Cuisine Noblesse
Verkehrsbezeichnung : Sauermilcherzeugnis 24% Fett, wärmebehandelt
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : Privatmolkerei Naarmann
Hersteller-Adresse :
Markenname : Cuisine Noblesse
GTIN : 4306283139175
LAN : 1190
Höhe : 173 mm
Breite : 95 mm
Tiefe : 65 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1030 g
Füllmenge : 1000 g
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

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

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1024 kJ
Energie [kcal] : ca. 248 kcal
Fett : ca. 24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 15,0 g
Kohlenhydrate : ca. 4,4 g
davon Zucker : ca. 3,4 g
Eiweiß : ca. 3,0 g
Salz : ca. 0,08 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 180

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 90

Zubereitung

Ideal zur Verfeinerung von Speisen, Dressings und Saucen.

Zusatzstoffe

Liste : Carrageen, Guarkernmehl

sonstige Pflichtangaben

modifizierte Stärke : Ja
Stabilisator : Ja
Verdickungsmittel : Ja

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 12.11.2021.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.