

IDEALE FESTIGKEIT FÜR RAFFINIERT DEKORATIONEN!



Creme Decor 1 L
25% Fett



Creme Decor – perfekte Festigkeit für die Profis!

MEGGLE „Creme Decor“ ist die ideale Wahl für dekorative Verzierungen von Torten, Kuchen, Desserts und Eis. Mit ihrem feinen Sahnegeschmack und der stabilen Konsistenz sorgt sie für optisch ansprechende Ergebnisse – auch bei längerer Standzeit. Dank ihrer Säurestabilität lässt sie sich hervorragend mit Frucht- oder Schokoladenzusätzen kombinieren und eignet sich ebenso perfekt als Kuchenfüllung. Auch für die Herstellung von Eis ist die Schlagcreme bestens geeignet.

Gut zu wissen: MEGGLE „Creme Decor“ behält selbst beim Einfrieren und Auftauen zuverlässig ihre Form!

Ihre Vorteile

- ♣ bis zu 3,5 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ♣ lange Standfestigkeit
- ♣ säurestabil
- ♣ gefrier- und taustabil
- ♣ ausgezeichnete Qualität bei Anwendung verschiedener Essenzen und Aromen
- ♣ lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- ♣ laktosefrei
- ♣ vegan
- ♣ schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss




Foodservice



MEGGLE
Cremes Sortiment

Creme Decor
1 L

Kartoninhalt	12 x 1L = 12L
Artikel-Nummer	11011163
GTIN Stück	 8 585002 505521
GTIN Karton	85 850 025 0658 0
Anzahl Kartons / Palette	60
Anzahl Kartons / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	5
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm
Restlaufzeit	80 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C

Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Dextrose, Feuchthaltemittel: E 420; Glukosesirup, Emulgatoren: E 472e, E 435; Stabilisator: E 464; Salz, Aroma, Farbstoff: E 160a

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

