

MAXIMALES AUFSCHLAGERGEBNIS BEI VOLLEM SAHNEGESCHMACK!



Crème Pâtisserie
ungesüßt 1 L
25% Fett

Crème Pâtisserie
gesüßt 1 L
25% Fett



Crème Pâtisserie – die vielfältige Alternative zu Schlagsahne!

Die „MEGGLE Crème Pâtisserie“ Range eignet sich perfekt für Tortenfüllungen, als Dessertbasis oder zum Verzieren von Puddings, Desserts oder Eis. Neben einem einmalig sahnigen Geschmack, bietet sie ein maximales Aufschlagergebnis und eine langanhaltende Stabilität.

Die Varianten **ungesüßt** und **gesüßt** sind in praktischen schmalen Verpackungen erhältlich und durch einen Drehverschluss einfach wiederverschließbar.



Ihre Vorteile

- ♣ bis zu 3 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ♣ lange Standfestigkeit
- ♣ lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht
- ♣ laktosefrei
- ♣ schmale Verpackungen mit praktischem Drehverschluss



Foodservice



MEGGLE Cremes Sortiment	Creme Patisserie ungesüßt 1L	Creme Patisserie gesüßt 1L
Kartoninhalt	12 x 1L = 12L	12 x 1L = 12L
Artikel-Nummer	11010434	11011178
GTIN Stück	 4 034900 027764	 4 034900 027733
GTIN Karton	85 850 025 0080 9	40 349 001 2773 0
Anzahl Kartons / Palette	60	60
Anzahl Kartons / Lage	12	12
Anzahl Lagen / Palette	5	5
Kartonmaße (HxLxB)	215 x 193 x 365 mm	215 x 193 x 365 mm
Restlaufzeit	80 Tage	80 Tage
Lagertemperatur	+ 4 °C bis + 20 °C	+ 4 °C bis + 20 °C
	<p>Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernöl 25 %, Feuchthaltemittel: Sorbit; Milcheiweiß, Emulgatoren: E 472b, E 472e, E 322 (Soja); Stabilisatoren: E 460, E 461, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a</p>	<p>Zutaten: Trinkwasser, ganz gehärtetes Palmkernfett 25 %, Zucker 12 %, Milcheiweiß, Emulgatoren: E 472b, E 322 (Soja), E 472e; Stabilisatoren: E 460, E 466; Aroma, Farbstoff: E 160a</p>
Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.		

