

# DAS IDEALE PRODUKT ZUM VERFEINERN!



Schmand aus  
Sauerrahm  
1 kg



## Vielfältig anwendbar & fein cremig

MEGGLE „Schmand aus Sauerrahm“ überzeugt mit einer cremigen, glatten und kompakten Struktur sowie einem aromatischen Geschmack mit leicht säuerlicher Note. Er verleiht vielen Gerichten mehr Körper und sorgt für eine angenehme Frische.

Perfekt geeignet zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Dressings oder Dips. Der Schmand lässt sich vielseitig einsetzen und liefert stets zuverlässige Ergebnisse – ein echter Allrounder in der professionellen Küche.


## Ihre Vorteile

- ♣ aus bestem Rahm
- ♣ mit cremiger, glatter und kompakter Struktur
- ♣ aromatisch mit leicht säuerlicher Note
- ♣ verleiht vielen Gerichten mehr Körper
- ♣ perfekt zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Dressings oder Dips
- ♣ wirtschaftliche 1 kg Einheit



Foodservice 



MEGGLE Cremes Sortiment	Schmand aus Sauerrahm 1 kg
<b>Kartoninhalt</b>	12 x 1 kg = 12 kg
<b>Artikel-Nummer</b>	10248000
<b>GTIN Stück</b>	 4 034900 024800
<b>GTIN Karton</b>	40 349 001 2480 7
<b>Anzahl Kartons / Palette</b>	60
<b>Anzahl Kartons / Lage</b>	12
<b>Anzahl Lagen / Palette</b>	5
<b>Kartonmaße (HxLxB)</b>	170 x 385 x 205 mm
<b>Restlaufzeit</b>	120 Tage
<b>Lagertemperatur</b>	+ 4 °C bis + 20 °C
<b>Zutaten:</b> Sauerrahm, modifizierte Wachsmaisstärke, Speisegelatine (Rind).	
<b>Aufbewahrung:</b> Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 – 4 Tagen aufbrauchen.	

