Cremes Sortiment
Creme Decor 1 L

laktosefrei · glutenfrei · vegetarisch · vegan

IDEALE FESTIGKEIT FÜR RAFFINIERTE 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

MEGGLE Foodservice

MEGGLE Cremes Sortiment	Creme Decor 1 L
Kartoninhalt	12 x 1 L = 12 L
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.

MEGGLE Foodservice

09/2026

MEGGLE GmbH & Co. KG · Megglestraße 6 – 12 · 83512 Wasserburg am Inn, Deutschland · Tel. 08071/73-0 · foodservice@meggle.com · www.meggle-foodservice.de