



Professional

Sahnesteif

Art.-Nr.: 1-39-201505

Produktbeschreibung

Hält geschlagene Sahne steif - gibt Sahne den sicheren Halt, geschmacksneutral.

Zutaten

Dextrose, modifizierte Kartoffelstärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341))
Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte).
Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Die gut gekühlte, flüssige Sahne in einem Kessel etwa 1 Minute schlagen. Die entsprechende Menge Sahnesteif mit Zucker und Dr. Oetker Vanillin-Zucker (Mengen nach Belieben) mischen und unter ständigem Schlagen einstreuen. Die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit schlagen und bis zum Servieren kühl stellen.

Dosierung

34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne

Ergiebigkeit: 1000 g Sahnesteif auf 30 l Sahne

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1545 kJ/ 363 kcal	0,0 g	0,0 g	91,0 g	54,0 g	0,0 g	0,4 g
je 100 g Zubereitung	1278 kJ/ 310 kcal	31,0 g	17,0 g	6,1 g	4,9 g	2,3 g	0,1 g
	-	-	-	-	-	-	-

Technische Daten

Inhalt (netto): 10,000 kg
Inhalt (brutto): 10,880 kg
Gebinde/Pack.: 10 x 1 kg FS (10 St à 1000 g)

MHD: 18 Monate
RLZ: 5 Monate

Art.-Nr.: 1-39-201505
EAN-Nr.: 4008241150535
EAN-VE: 4008241150504

Verpackungsmat.: -
Lagerung: Lichtgeschützt und trocken lagern.
Palettierung: 7 / Lage 42 / Palette

Stat. Warennr: 19019099

Verkehrsbezeichnung: Sahnestandmittel zur Verwendung in Lebensmitteln

VE Länge	12,0	VE Breite	8,0	VE Höhe	17,5	(in cm)
BE Länge	41,8	BE Breite	25,1	BE Höhe	17,8	(in cm)



Produktvorteile

- Sahnesteif auf Tortenböden verhindert ein schnelles Durchweichen des Bodens
- bindet die flüssigen Bestandteile der Sahne
- Sahne bleibt besser und länger steif
- geschmacksneutral

Produktmerkmale: ohne laktosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), geeignet für weiche Kost, geeignet für passierte Kost

Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten ist gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) nicht erforderlich.

Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

Die Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

-

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat nicht enthalten:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.