

ERSTE SAHNE: BESTES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS

SCHLAGSAHNE

ultraheißerhitzt – mind. 30 % Fett

Der hochwertige Klassiker: Feinste Schlagsahne mit optimalen Aufschlageigenschaften und bestem Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.

- Gut geeignet für Schlagsahne und zum Kochen
- Gut gekühlt besitzt die Schlagsahne beste Aufschlagfähigkeit
- Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten

Zutaten: Sahne, Stabilisator Carrageen – Füllgewicht: 1000g



KÜCHEN-PROFI-SAHNE

ultraheißerhitzt – Sahneerzeugnis 15 % Fett oder 20 % Fett

Optimal für Saucen und Suppen: Feiner, flüssiger Rahm für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.

- Nicht geeignet für Schlagsahne
- Ideal zum Kochen und verfeinern
- Kein Ausflocken oder Gerinnen bei längerem Kochen
- Hitze- und säurestabil
- Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten

Zutaten: Sahne, modifizierte Stärke, Emulgator E 471, Stabilisatoren E 407 und E 466 – Füllgewicht: 1000g

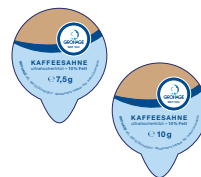


KAFFEESAHNE

ultraheißerhitzt – 10 % Fett

Für großen Kaffeegenuss: Feinste Kaffeesahne für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.

Füllgewicht Portionspackungen: 7,5g oder 10g
Füllgewicht Tetra Pak: 1000g



TEILENTRAHMTE KONDENSMILCH

wärmebehandelt – 4 % Fett/17 % fettfreie Milchtrockenmasse

KONDENSMILCH

wärmebehandelt – 7,5 % Fett/17,5 % fettfreie Milchtrockenmasse

Krönt goldenen Kaffeegenuss: Unsere Kondensmilch mit hoher Weißkraft und vollem Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.

Füllgewicht teilentrahmte Kondensmilch: 1000g/939ml
Füllgewicht Kondensmilch: 1000g/941ml

