



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Engel Koldcreme De Luxe

VARENUMMER:
230000

EMBALLAGE:
15 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

250-275 g Engel Koldcreme de luxe pr liter vand.

Røres sammen 2 min. og står 10 min.

Herefter piskes igennem og klar til brug.

ANVENDELSE:

Pulverprodukt til koldrørt vanilje creme.

Bruges som fyld i diverse bagværk.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	2076kJ/502,2 kcal
Fedt	5,4 g
heraf mættede	5,2 g
Kulhydrater	81,8 g
heraf sukkerarter	59,1 g
Fiber	0,9 g
Protein	28,2 g
Salt	0,92 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, mod. kartoffelstivelse (E1414), skummet-MÆLKpulver, fedtpulver (hærdet Kokosfedt, VALLÉpulver (MÆLK), MÆLKEprotein, emulgator (E471), antiklumpningsmiddel (E341)), mod. kartoffelstivelse (E1412), gølingsmiddel (emulgatorer (E401), (E450), antioxidant (E341(i)), vanillin, farvestof (E160a(i)), salt.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.