

**GENERELT:****PRODUKTNAVN:**

Bianka Soft

VARENUMMER:

1380315

EMBALLAGE:

15 kg

OPBEVARING:

Tørt og køligt

HOLDBARHED:

15 måneder

ANVENDELSE:

Grundcreme til luftig smørcreme, med lav smeltepunkt

Som fyld og topping til kager, kvark creme til gulerodskage, franske vafler, komtesse kager, havregrynskager, kajkager.

FREM GANGSMÅDE:

Alle ingredienser tempereres, Bianca Soft og smør/margarine piskes sammen i 6-8 min.

Derefter tilsættes diverse væsker, kvark eller chokolade og piskes 2 min.

TIPS:

Kan smages til med alle former for dessert pasta, vanilje, citron-rasp, o. lign.

Frysestabil.

Frys i portion og af pynt efter optøning, rationel og minimer spild.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G	
Energi:	2613 kJ/629 kcal
Fedt	46,7 g
heraf mættede	18,7 g
Kulhydrater	48,8 g
heraf sukkerarter	48,7 g
Fiber	0 g
Protein	3,4 g
Salt	0,1 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, rapsolie, palmefedt, skummetMÆLKS-pulver, emulgator (E322 SOJA), naturlig aroma.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.