

**GENERELT:**

PRODUKTNAVN:
Classic Koldcreme

VARENUMMER:
770165

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

DOSERING:

300 g Classic Koldcreme pr. liter vand.

FREMGANGSMÅDE:
Røres sammen 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:	1787 kJ/426 kcal
Fedt	10 g
heraf mættede	10 g
Kulhydrater	80 g
heraf sukkerarter	49 g
Fiber	< 0,5 g
Protein	2,2 g
Salt	0,8 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, modificeret stivelse, VALLEpulver, vegetabilsk fedt kokos (glukosesirup, MÆLKEprotein, stabiliseringsmiddel (E451)), gellingsmiddel (E339, E450, E401, E516), aroma, salt, farve (E160a).

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.

