



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Creme Napoleon

VARENUMMER:
1589042

EMBALLAGE:
12 x 600 g

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
21 måneder

DOSERING:

300 g Creme Napoleon piskes med 1000 g mælk i 5 min.

FREMGANGSMÅDE:
Røres sammen og står 10 min.

Herefter piskes igennem og klar til brug.



ANVENDELSE:

Velegnet til fløde creme i kager og desserter.

Tærtetyld med friske jordbær på toppen

Othello lagkage, sveske/jordbær trifli.

Perfekt til Fastelavnsboller.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1795 kJ/425 kcal
Fedt	8,4 g
heraf mættede	7,8 g
Kulhydrater	78,3 g
heraf sukkerarter	58 g
Fiber	0,2 g
Protein	8,8 g
Salt	0,5 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Sukker, modificeret stivelse, skummetMÆLKSpulver, dextrose, glukosesirup, palmefedt, okse gelatine, emulgator (E472a), aroma, MÆLKEprotein, farvestof (E160a), emulgator (E407), stabilisering (E450, E339), salt.