



## 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.

<b>NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G</b>	
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.