

Schlagfix Creme wie Mascarpone 1000 g

Creme-Zubereitung auf Wasser – und Pflanzenfettbasis

Eigenschaften:

- Verwendung wie herkömmliche Mascarpone
- die optimale Grundlage zum Kochen, Backen und zur Herstellung von Desserts z.B. für Tiramisu
- überzeugt durch Ihr cremiges und vollmundiges Mundgefühl
- frei von Palmöl
- frei von Lactose, Cholesterin und Soja

Zertifikate:

- rein Pflanzlich, Vegan Zertifizierung möglich



Zutaten:

- Wasser, vollständig gehärtetes Kokosfett (25%), Stärke, Maltodextrin, Reispulver (Reismehl, getrockneter Reissirup, Reisstärke), Kartoffelprotein, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Zitronensäure

Abpackung:

- 1 kg
- 2 kg
- 5 kg
- 10 kg möglich (bei Bedarf)

Nährwerte:

Nährwertangabe pro 100 g	
Brennwert	1098 kJ / 266 kcal
Fett	25g
gesättigte Fettsäuren	24g
Kohlenhydrate	10g
davon Zucker	< 0,5g
Eiweiß	0,7g
Salz	0,13g

EAN Produkt	
EAN Umverpackung	



Schlagfix Cream like Mascarpone 1000 g

Cream preparation based on water and vegetable fat

Properties:

- ideal basis for creative & vegan patisserie art
- our macaron shells have a lovely sweet taste and a crispy shell
- available in 6 different color variations
- free from lactose, cholesterol and gluten
- free from palm oil
- both freeze/thaw stable
- long shelf life (up to 6 months) with optimal storage (room temperature)

Certificates:

- plant based, vegan certification possible



Ingredients:

- Water, fully hydrogenated coconut fat (25%), starch, maltodextrin, rice powder (rice flour, dried rice syrup, rice starch), potato protein, thickener: locust bean gum, emulsifier: mono-diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid

Packaging:

- 1 kg
- 2 kg
- 5 kg
- 10 kg (possible if required)

Nutritional facts:

Nährwertangabe pro 100 g	
Energy	1098 kJ / 266 kcal
Fat	25g
which saturates	24g
carbohydrates	10g
which sugar	< 0,5g
Protein	0,7g
Salt	0,13g

EAN Produkt	
EAN Umverpackung	

