

Art.-Nr. 2800

Art.-Nr. 2801

Art.-Nr. 2802

Art.-Nr. 2803

Art.-Nr. 2805

Art.-Nr. 2806

Art.-Nr. 2808

Art.-Nr. 2809

Art.-Nr. 2810

Erdbeer-Sahnestand

Himbeer-Sahnestand

Zitronen-Sahnestand

Mandarine-Orange-Sahnestand

Käse-Sahnestand

Joghurt-Sahnestand

Neutral-Sahnestand

Nuss-Sahnestand

Schoko-Sahnestand

*Sahne-Stände*



## Sahnestände

mit Geliervverzögerungs-Effekt

Art.-Nr.	Bezeichnung	Produkt	Wasser ca. 25 °C	Sahne ungesüßt	Temperatur
2808	Neutral-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2809	Nuss-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2810	Schoko-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2801	Himbeer-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2802	Zitrone-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2803	Mandarine-Orange-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C
2805	Käse-Sahnestand	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	ca. 18 °C
2806	Joghurt-Sahnestand	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	ca. 28 °C
2800	Erdbeer-Sahnestand	0,200 kg	0,250 kg	1,000 kg	ca. 25 °C

## Verarbeitungshinweis:

- Masse wie gewohnt in vorbereitete Formen füllen.
- Etwa 2 Stunden im Kühlschrank abgeliert lassen.
- Die Gebäcke können auch eingefroren werden. Vor dem Gefrieren Gebäcke etwa 30 Min. im Kühlschrank abgeliert lassen, Auftauen über Nacht im Kühlschrank.
- Produkt mit Wasser anrühren: Ein Teil geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig unterheben, dann den Rest der Sahne unterheben.

! Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:  
● +49 25 41- 94 78- 0