



Schlagrahm Gastro ESL 36% AT 1L AMA Eurogast

Schlagobers, 36 % Fett, hocherhitzt, länger frisch

Produkt	160679	Erhältliche Einheiten	KT 12TP, TP
Nettofüllmenge	1l	Marke	Eurogast

Produktbeschreibung

Der Eurogast Schlagrahm ist der beste Konditoren-Schlagrahm mit AMA-Gütesiegel. Zum Aufschlagen, als feine Garnitur für Kaffee und Mehlspeisen und zum Verfeinern von Cremen und Desserts. Auch für die feine, pikante Küche wie z.B. zur Abrundung von Suppen und Saucen ist das Schlagobers erstklassig geeignet. Wo Eurogast draufsteht ist Marke(nqualität) drinnen.

Inhaltsstoffe

Zutaten: RAHM mit 36 % Fett, Stabilisator: Carrageen.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

AMA Genussregion
Vegetarisch

Aufbewahrungshinweis

Vor und nach dem Öffnen gekühlt (+3 bis +6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Oberseite Bei 4 °C besonders leicht zu schlagen.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	1.422 kJ (345 kcal)
Kohlenhydrate	~ 3 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 3 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 36 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 23 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 2,3 Gramm
Salz	~ 0,08 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Schlagobers, 36 % Fett, hocherhitzt, länger frisch