

## Dr.Oetker Sahnesteif Schachtel à 1.00kg



Art. Nr. 5505.881

Bruttogewicht 1.063 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Schachtel OE 1 - 3 kg

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 9 Monate

Sachbezeichnung

### Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 10 ST



1 PAL = 420 ST

Erstellungsdatum: 04.05.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

## Sahnesteif 10x1kg

### Produktbeschreibung

Hält geschlagenen Rahm steif - gibt Rahm den sicheren Halt, Geschmacksneutral.

### Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Sahnestandmittel

### Zutaten

Dextrose, modifizierte Kartoffelstärke (E 1412), Trennmittel (Calciumphosphate (E 341)), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

### Produktionsland

Frankreich

### Zubereitung

1. Die entsprechende Menge gut gekühlte flüssige Sahne in einem Kessel etwa 1 Minute schlagen. 2. Die entsprechende Menge Sahnesteif mit Zucker und Dr. Oetker Vanillinzucker (Mengen nach Belieben) mischen und unter ständigem Schlagen einstreuen. 3. Die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit schlagen und bis zum Servieren kühl stellen. Mit Sahnesteif aufgeschlagene Sahne ist zum Verzieren von Torten besonders gut geeignet.



### Dosierung

34 g Sahnesteif auf 1 l Sahne

Ergiebigkeit: 1000 g Sahnesteif auf 30 l Sahne

### Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
<b>Energie (kJ)</b>	1545	1278	
<b>Energie (kcal)</b>	363	310	
<b>Fett</b>	0 g	31 g	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0 g	17 g	g
<b>Kohlenhydrate</b>	91 g	6.1 g	g
<b>davon Zucker</b>	54 g	4.9 g	g
<b>Eiweiss</b>	0 g	2.3 g	g



Salz	0.4 g	0.1 g	g
------	-------	-------	---

### Technische Daten

<b>Inhalt Netto</b>	10 kg	<b>Länge EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-201505
<b>Inhalt Brutto</b>	10.88 kg	<b>Breite EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	4008241150504
<b>Länge VS</b>	41.8 cm	<b>Höhe EVE</b>	17.5 cm	<b>GTIN VS</b>	4008241150535
<b>Breite VS</b>	25.1 cm	<b>Gebinde</b>	10X1KG	<b>Palettierung</b>	7/LG, 42/Pal
<b>Höhe VS</b>	17.8 cm	<b>Lagerung</b>	Lichtgeschützt und trocken aufbewahren.		

### Produktvorteile

- Sahnesteif auf Tortenböden verhindert ein schnelles Durchweichen des Bodens
- bindet die flüssigen Bestandteile der Sahne
- Sahne bleibt besser und länger steif
- geschmacksneutral

Produktmerkmale: ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), geeignet für passierte Kost, geeignet für weiche Kost.

### Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel\* nicht kennzeichnungspflichtig. (\* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

### Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.



## **Hinweis**

---

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.