

## Carte d'Or Kagecreme 1 x 1,6 kg / 1 x 13 l



Varenummer	29018101
Forpakning	1 x 1,6 kg
Udbytte	1 x 13 l

### Produktbeskrivelse

Kagecremen er velegnet til lagkage, tærter, linseskaller, fastelavnsboller o.lign. Den færdige creme bliver ekstra lækker, hvis der tilsættes lidt stiftpisket flødeskum.

### Ingredienser

Sukker, modificeret stivelse, stabilisator (E 450), stivelse, aroma (med bl.a. arabisk gummi), stivelse, farvestof (betacaroten), salt.

### Allergener

- Glutenholdige kornprodukter og produkter på basis heraf: Nej
- Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr: Nej
- Æg og produkter på basis af æg: Nej
- Fisk og produkter på basis af fisk: Nej
- Jordnødder og produkter på basis af jordnødder: Nej
- Soja og produkter på basis af soja: Nej
- Mælk og produkter på basis af mælk: Nej
- Nødder og produkter på basis heraf: Nej
- Selleri og produkter på basis af selleri: Nej
- Sennep og produkter på basis af sennep: Nej
- Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø: Nej
- Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter udtrykt som SO<sub>2</sub>: Nej

### Tilberedning

Drys kagecreme granulatet i den kolde mælk under piskning og pisk i ca. 2 min. Lad kagecremen stå i ca. 10 min og rør den godt igennem før brug. Dosering: 160 g kagecreme- granulat til 1 liter mælk. Giver 1,3 liter færdig kagecreme. Til hele posen skal anvendes 10 liter mælk.

### Udbytte

1 x 13 l

### Opbevaring

Tørt og max 23°C

### Holdbarhed

730 dage

### Næringsdeklaration

Produkt-navn	Per 100g/ml
Energy kJ	1.600,00 kJ
Energy kcal	380,95 kcal
Fedt	0,40 g
Fiber	0,40 g
Protein	0,40 g
Kulhydrat	93,00 g
Sukker	54,00 g