



PRODUKT
INFO

CORMAN SCHLAGSAHNE SELECTION

VON NAMHAFTEN KONDITOREN
BESTENS EMPFOHLEN


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!



FEIN SAHNIGER CHARAKTERVOLLER GESCHMACK

- > Ultrahoherhitze sterilisierte Sahne mit 35,1 % Milchfett, entstanden durch sorgfältige Entrahmung von Qualitätsmilch.
- > Einzigartige Rezeptur, auf Basis einer strengen Rohstoffauswahl.

ERGIEBIGER

- > Höheres Aufschlagvolumen (+36% im Vergleich zu herkömmlicher Sahne).

ANWENDUNGEN

- > Ideal: Zum Aufschlagen (Schlagsahne, Mousse, Verzierungen,...).
- > Feingebäckfüllungen, Mousse, Eiscreme.

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Für perfekte Schlagsahne gut gekühlte Sahne verwenden (ca. +4 °C) und in einer kalten Schüssel aufschlagen.
- > Für eine lockerere Textur bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen.

PRODUKT INFORMATION

ZUTATEN	Sahne aus Milch, Stabilisator: Carrageen.
FETTGEHALT	35,1% min
AUFBEWAHRUNG	Lagerung am besten zwischen +4 °C und +6 °C. Muss nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 2 Tagen aufgebraucht werden. Die Sahne nicht in ihrem Originalzustand einfrieren.
VERPAKKUNG	1-Liter-Tetrapak.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

ENERGIE	336 kcal (1385 kJ)
FETT	35,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	23,2 g
KOHLEHYDRATE	3,0 g
PROTEIN	2,1 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS
(WETTBEWERBS FÜR DEN BESTEN FACHMANN
DER KONDITOREI UND ZUCKERBÄCKEREI)



'ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCIERI ITALIANI'
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN
KONDITORMEISTER)

