



## BS CRÈME LÉGÈRE

Poeder voor de bereiding van een luchtige crème met een volle en romige smaak. De crème behoudt een zachte en soepele structuur en wordt niet hard in de koeling, waardoor hij uitstekend verwerkbaar blijft. Ideaal voor diverse bankettoepassingen zoals het vullen en afwerken van gebak, taarten en desserts. Volumevermeerdering: +40%.

### INGREDIËNTEN

Suiker, Glucosestroop (gedroogd), Plantaardige olie en vet (palm; palmpit), -, Aardappelzetmeel (gemodificeerd), Emulgator (E472a), Geleermiddelen (E440), Melkweiwit, Conserveermiddel (E202), Zout, Aroma (Melk), Kleurstof (E160b)

### VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
761600	15 KG	Zak	40

**VOEDINGSINFORMATIE**

<b>Soort</b>	<b>Waarde</b>
Energy (kJ)	2,015.00
Energy (Kcal)	481.00
Vet (g)	19.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	18.00
Koolhydraat (g)	73.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	50.00
Eiwit	3.00
Vezels (g)	1.00
Zout (g)	0.00
Natrium	144.00

**OPSLAG**

Koel en droog bewaren

**HOUDBAARHEID**

270 dagen

**SOORT**

Poeder

**ALLERGENEN**

Melk

**CATEGORIE**

Vullingen &amp; Sauzen