



Kremolett vanilje krempulver koldrørt 25 kg

Den ferdige vaniljekremen benyttes alene eller sammen med pisket kremfløte eller dessertkrem (smørkrem) til napoleonskaker og dessertkaker. Kremolett Vanilla gir også en meget bakefast krem som egner seg godt på wienerbrød, skolebrød, linser m.m. Kremolett Vanilla gir en behagelig og fin sprøytekonsistens. Konsistensen blir løsere enn med Bake-Kremolett, slik at den er lettere å sprøyte ut, selv etter noen timers henstand. Kremolett Vanilla er smaksatt med ekte vanilje i kombinasjon med fint avstemte vaniljearomaer som gir kremen en rund god smak. NB! Det er ikke tillatt å konservere kremer mot mugg og gjær for å øke holdbarheten. Bakteriene i kremen formerer seg uansett, avhengig av lagringstemperaturen. Den ferdige kremen skal derfor ikke brukes utover den dag den er fremstilt. Holdbarheten kan økes hvis kremkaken fryses snarest mulig etter fremstilling. 1000 g Kremolett Vanilla, 3000 g vann. Pulver og vann røres sammen med hånddris, men glattest og best krem oppnås med piskeris i maskinen 2–3 minutter ved høyeste hastighet. Sidene i kjelen bør skrapes ned under piskingen. Ved tilsetning av pisket kremfløte bør dette gjøres straks. Kremen setter seg ikke så godt hvis den røres opp igjen.

Varenummer: 24425 | EPD-nummer: 6287700 | GTIN: 17048750244251



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

245 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Sukker, fullfett **mel**kepulver, modifisert potetstivelse E1414, skummet**mel**kepulver, palmeolje, glykosepulver, gelatin (fra storfe), emulgator E471, fortykningsmiddel (E466, E404, E450, E339), salt, aroma (inneholder **mel**k), farge E160a.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 727 kJ/ 413 kcal
Fett	7,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,30 g
Karbohydrat	75,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	48,10 g
Protein	9,20 g
Salt	0,76 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	24425
EPD-nummer	6287700
GTIN	17048750244251
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.09.2016
Oppdatert dato	01.06.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>