



- Ægte klassisk piskefløde
- Velegnet til både madlavning og piskning.
- Konstant kvalitet
- Cremet, fuldfed flødesmag

Debic Cream 40% er en piskefløde der kan bruges til kager, pynt/dekoration og cremer. Den er også ideel i det varme køkken, hvor den giver cremet fylde uden at skille og gryne til supper, saucer og andre gode retter.



Piskefløde 40%

Ægte piskefløde til professionel brug
i både køkken og bageri.



Beyond everyday boundaries.

Piskefløde 40%

Klassisk piskefløde til både køkken og bageri. Takket være Debic's unikke og skånsomme UHT behandling har vores piskefløde både rigtig flødesmag og lang holdbarhed.



Se opskrifter på www.debic.com

Karakteristika

- Ægte, autentisk flødesmag
- Fast konsistent
- Lang stand uden udvanding
- Lang holdbarhed
- Konstant høj kvalitet

Brug

Til alle bager/konditor formål (dekorationer, creme, desserter m.v.) I det varme køkken. Gryner ikke, skiller ikke. Giver cremet smag og konsistent til retter der fortjener ægte fløde (supper, saucer og alle andre gode retter).

Data

Indhold, Volume	2L
Emballage type	Flaske
Enheder/kasse	6
Kasser/palle	64
Varerenummer	843627
EAN/enhed	54 10488 142386
EAN/kasse	54 10488 142393
Holdbarhed	136 dage
Opbevaring	Kølevarer (max +7°C)

Emballage

Dimension kasse i mm (LxBxH)	300x200x324
Brutto vægt kasse i kg	12,5
Dimension palle i cm (LxBxH)	120x80x144
Brutto vægt palle i kg	824

Ønsker du at vide mere?

Debic Customer Service
Smallepad 32-36, 3811 MG Amersfoort, the Netherlands
T +32 13 31 03 10 - F +32 13 31 03 19
E info@debic.com
Debic er et brand af FrieslandCampina Foodservice Debic.com



Opbevaring

- Opbevares på køl (max. 7°C)
- Efter åbning. Opbevar på køl og bruges inden 4 dage.
- Optimal brugs temperatur mellem +2°C og +7°C

Indhold

Piske **fløde**; stabilisator: carrageenan

Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1590/380kcal
Fedt	40g
af hvilke mættede	29g
Kulhydrater	2,8g
af hvilke sukker	2,8g
Protein	2,1g
Salt	0,07g



Beyond everyday boundaries.