Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A- 5020 Salzburg
Tel.: 0043 662 43 20 81| Fax: 0043 662 43 20 81 400
office@naehr-engel.com | www.naehr-engel.com

LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
AT-Bio-30 | UID NR.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation



Artikelname SPUMA Instant 110g inkl.

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
G01177	4260147604111	Schaumstabilisator

Verkehrsbezeichnung

Schaumstabilisator zur Herstellung von stabilen

Schäumen.

Zutaten

Maltodextrin, Stabilisator Methylcellulose, Stabilisator Xanthan

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1 178,00
Brennwert [kcal]:	282,00
Fett [g]:	0,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,00
Kohlenhydrate [g]:	48,00
- davon Zucker [g]:	3,40
Eiweiß [g]:	1,40
Salz [g]:	0,40

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

Zubereitung / Degustationsansatz

500 g (ml) Flüssigkeit (z. B. Saft, passierte Sa–late) oder 500 g passiertes

Angelegt von: NAEHRENGEL\POURMOZAYENI
Datum: 19.08.2024

Genehmigt von: NAEHRENGEL\ZEHE
Gültig ab: 28. 06. 2024

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

(durch das Sieb gestrichene) Lebensmittel (z. B. Müsli, Kuchen, komplettes Frühstück) in einen Sahnesiphon oder eine Küchenmaschine geben.
Anschlie–ßend 2 Dosierlöffel (DL) Andickungsmittel SPUMAinstant hinzufügen.
Im Siphon: Siphon verschließen und gut schütteln bis sich das Pulver komplett auflöst. Anschließend 2 Sahnekapseln aufschrauben und das ganze 10 Minuten stehen lassen – fertig!
In der Küchenmaschine: In der Küchenmaschine mit Schneebesen die Flüssigkeit ca. 15 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen bis eine sahneartige Konsistenz erreicht ist – fertig!

Lagerbedingungen

Trocken lagern, nicht über 35°C.

Verpackung

DOSE

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.