



Bezeichnung: Crema Topping CoffeeFreak®

Die Besonderheit von CoffeeFreak® Crema Topping ist die feine Abstimmung und Mischung von Magermilch und Pflanzliche Zutaten. Durch die Verwendung von vorwiegend pflanzlichem Fett ist auch die Haltbarkeit wesentlich verlängert. CoffeeFreak® Crema Topping verdrängt nicht das Kaffee Aroma, sondern gibt dem Kaffee eine weiche Note und ein angenehmes Mundgefühl.

Für Spezialitäten wie Latte Macchiato oder Cappuccino ist Crema Topping mit einer stabilen und angenehmen Creme besonders geeignet. 1000g Beutel.
Zutaten: Magermilchpulver, Trockenglukosesirup, gehärtetes Pflanzenfett(Kokos), Milcheiweiß, Milchzucker, Stabilisator E340, Trennmittel E341, Emulgator E471, E472a, natürl. Farbstoff E160c.

Nährwerte Pro 100 gr.: Brennwert 2046 kj 488 kal Fett 23,4 gr. davon gesättigte Fettsäuren 21,9 gr. Kohlenhydrate 57,9 gr. davon Zucker 26,3 gr. Eiweiß 11,8 gr. Salz 0,4 gr. Ballaststoffe k.A. Physik. Eigenschaften Farbe. Weiß / gelblich.
Geschmack: Milchig / süß. Dosierung : Kaffee 3-5 /Latte Macchiato 15-19 g pro 180 ml Becher

Für das Produkt besteht gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003, inklusive der hierzu erlassenen Änderungsverordnung, keine GVO-Kennzeichnungspflicht. Die Produktion erfolgt nach neuen HACCP Richtlinien. Durch die Verwendung von Laktose ist bei Personen mit Milchzucker Empfindlichkeit (Intoleranz) Vorsicht geboten. In diesem Produkt sind weniger als 2% Transfettsäuren enthalten. Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnis- und Erfahrungsstand.

Die Verpackungen und Versandkartons sind bereits vom CoffeeFreak® lizenziert.

Abbildung ähnlich

