



Schärddinger Sauerrahm 15% 5kg

Sauerrahm 15 % Fett, aus pasteurisiertem Rahm

Produkt	086064	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	5 kg	Erhältliche Einheiten	Kb, Pal 90Kb
		Marke	Schärddinger

Produktbeschreibung

Der Schärddinger Sauerrahm ist ein mit Milchsäurekulturen gesäuerter, frischer Rahm. Durch die zart schmelzende Konsistenz ist der Schärddinger Sauerrahm für Saucen und frische Dressings ideal geeignet.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

Gekühlt

Aufbewahrungshinweis

Vor und nach dem Öffnen gekühlt bei max. 6 °C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~660 kJ (160 kcal)
Kohlenhydrate	~ 3,2 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 3,2 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 15 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 9,6 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 3 Gramm
Salz	~ 0,1 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Sauerrahm 15 % Fett, aus pasteurisiertem Rahm