



Eine  
Gourmet Sahne,  
die Haltung  
bewahrt.



PRÉSIDENT PROFESSIONNEL  
Gourmet Sahne 35 % (UHT)





## Französische Raffinesse für stabile Ergebnisse

In der Profiküche entscheidet Präzision über Perfektion.

Flüssige Schlagsahne ist dabei oft der stille Star – sie trägt Texturen, rundet Aromen ab und bringt Harmonie in jede Komposition. Die Gourmet Sahne mit 35% Fett von PRÉSIDENT PROFESSIONNEL wurde für höchste Ansprüche entwickelt: cremig im Geschmack, standfest im Einsatz und verlässlich in jeder Situation.



## PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Gourmet Sahne 35% (UHT)

**Bis zu 2,5L Aufschlagvolumen aus 1L Sahne**  
maximale Effizienz und Wirtschaftlichkeit

**Mind. 24h Standfestigkeit**  
perfekt für Mise en Place, Service und Buffet

**Fülle, Glanz und hervorragende Bindung**  
durch hohen Fettgehalt von 35 %

**Ausgezeichnete Produktstabilität**  
sogar beim Wiederaufwärmen

**Perfekt zum Einreduzieren**  
für Suppen und Saucen

**Ausgezeichneter Geschmacksträger**  
intensiviert Aromen und verlängert den Nachhall

### PRODUKTINFORMATIONEN IM DETAIL

**Fettgehalt:** 35%

**Aufschlagvolumen:** bis zu 2,5L für 1L Sahne

**Hitzebestabilität:** der Alleskönner – ideal für Saucen, feine Cremes und die Pâtisserie

**Anwendung:** ausgezeichnete Produktstabilität sogar beim Wiederaufwärmen

**Gebindegröße:** 1L

**Lagerung:** Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Für ein optimales Aufschlagvolumen die Sahne mindestens 12 Stunden bei +4°C kühl lagern.

### PRÉSIDENT H-SAHNE 35% 1L CB3

Artikelnummer:	L247001	Inhalt	12 Stück	Lage/Palette	5
Artikel EAN-Code	4 036500 001847	Netto-/Bruttogewicht	11,92kg / 12,35kg	Nettogewicht	714,96kg
Karton EAN-Code	4 036500 111850	Kartons/Lage	12 Stück	RLZ	63 Tage