



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: 1 kg

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% 1 KG CB3

Artikelnummer:	L247001	Inhalt	12 Stück	Lage/Palette	5
Artikel EAN-Code	4 036500 001847	Netto-/ Bruttogewicht	12 kg / 12,43 kg	Nettogewicht	720 kg
Karton EAN-Code	4 036500 111850	Kartons/Lage	12 Stück	RLZ	63 Tage