



Brand		Description			Sales Units per Pack
Dr. Oetker		Base for Butter Cream			
Net Content		Functional name	Regulated Name		
230 Gram		Base for Butter Cream Icing & Frost	Mix til smørcreme. Til enkel tilberedning af smørcreme, flødeostecreme og glasur med vaniljesmag.		
GTIN		Identification	Country of origin	Packaging	8
05701073061305		1-54-006130	Hungary	Pouch (PO)	
Shelf life		Total lifespan	Opened lifespan		
270 Days		540 Days	-		

Til enkel tilberedning af smørcreme, flødeostecreme og glasur med vaniljesmag.

Ingredients

Ingredienser: Sukker, modificeret kartoffelstivelse, skummetmælkspulver, naturlig aroma. Kan indeholde spor af: (gluten).

Usage

-

Storage

Opbevares tørt og køligt.

TemperatureMIN: -MAX: -

Allergens

Gluten May contain	Crustacean Free from	Egg Free from	Fish Free from	Peanuts Free from	Soybean Free from	Milk Contains
Tree Nuts Free from	Celery Free from	Mustard Free from	Sesame Seed Free from	Dioxide and Sulphite Free from	Lupine Free from	Molluscs Free from

Nutrients

Serving size
100 Gram

Energy	1688 Kilojoule, 397 Kilocalorie (international table)
Fat	0 Gram
Of which saturated fat	0 Gram
Carbohydrate	98 Gram
Of which sugars	92 Gram
Protein	0.7 Gram
Salt equivalent	0.06 Gram

Contact

-

Packaging Marks

-

Preparation Serving

Tilberedning: Til smørcreme: Tilsæt 200–250 g stuetempereret smør og pisk med håndmixer i 4 min. Hæld på sprøjtepose og dekor 12 store cupcakes eller en stor kage. Til flødeostecreme: Tilsæt 150 g kold flødeost + 100 g stuetempereret smør og pisk med håndmixer i 4 min. Hæld på sprøjtepose og dekor 12 store cupcakes eller en stor kage. Til glasur: Tilsæt ½ dl koldt vand og rør et øjeblik, hæld glasuren på kagen - nok til en rund kage med en diameter på ca. ø 24 cm.