

seneoPro **SPUMA**instant

## Schaumstabilisator zur Herstellung von stabilen Lebensmittelschäumen

**Inhalt / Nettofüllmenge:** 110g

**Zutaten:** Maltodextrin, Geliermittel Methylcellulose, Verdickungsmittel Xanthan

**Produktinformation:** **SPUMA**instant gehört zu den innovativen Produkten für z.B. Heimküchen und die Ernährung von pflegebedürftigen Personen zuhause, sowie für alle Catering-Betriebe. Durch die einfache und schnelle Anwendung können Sie mit **SPUMA**instant viele verschiedene Lebensmittel zu einem Schaum umwandeln, der durch seine vergrößerte Oberfläche den Geschmack optimiert. **SPUMA**instant erlaubt als erstes Produkt, dass Schäume mit einem Anteil von bis zu 50% Ölanteil schnell und stabil hergestellt werden können.

**SPUMA**instant hat folgende Eigenschaften:

- bis zu 50% Ölzusatz möglich
- universell einsetzbare Pulvermischung
- keine Vorbereitung, direkte Zumischung bei sofortiger Löslichkeit
- Schäume mit Sahnesiphon oder Handrührgerät herstellbar

### Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert kJ / kcal	1178kJ /282kcal
Eiweiß (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	48
davon Zucker (g)	3,4
Fett (g)	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
Ballaststoffe (g)	42,2
Salz (g)	0,4

**Dosieranleitung/Rezeptvorschlag:** 1-2 Dosierlöffel **SPUMA**instant zusammen mit 500 ml Flüssigkeit in einen Sahnesiphon oder eine Schüssel geben. Die Mischung entweder im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.