

SPUMA

instant



Fruchtig-Cremig-Herzhaft, Genuss und Kalorien bei eingeschränkter Nahrungsaufnahme

Bezeichnung:	Spuma ^{instant}
Artikelnummer:	6041
Produktbeschreibung:	Schaumstabilisator zur Herstellung von stabilen Schäumen, pulverförmig
Zutaten:	Maltodextrin, Stabilisator Methylcellulose (E 461), Stabilisator Xanthan (E 415)



- » schnelle und einfache Zubereitung von geschmacksintensiven, stabilen Lebensmittelschäumen
- » Schäume mit Sahnesiphon oder Handrührgerät herstellbar
- » universelle Einsetzbarkeit
- » geringe benötigte Dosierung (maximal 1-2 %)
- » bis zu 50 % Ölzusatz sowie Proteianreicherung ohne Ei möglich (z. B. Majonäse)
- » auf rein pflanzlicher Basis, daher auch für Vegetarier und Veganer geeignet
- » gluten-, laktose- und allergenfrei

SPUMA^{instant} ist eine universell einsetzbare Pulvermischung, die u.a. aus Methylcellulose und Xanthan besteht. Durch das Einbringen in einen Sahnesiphon können Flüssigkeiten unter Beigabe von SPUMA^{instant} innerhalb von wenigen Minuten in einen stabilen Schaum umgewandelt werden. Dieser optimiert, dank der vergrößerten Oberfläche den natürlichen Geschmack des jeweiligen Lebensmittels. Die Flüssigkeiten sollten keine groben Partikel mehr enthalten, welche die Düse des Siphon-Sprühkopfes verstopfen könnten. Bei Bedarf die Flüssigkeit vorher durch ein feines Sieb streichen.

Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert kJ/ kcal:	850kJ/ 200 kcal
Eiweiß (g):	0,0
Kohlenhydrate (g):	50,0
davon Zucker (g):	0,0
Fett (g):	0,0
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,0
Ballaststoffe (g):	50,0
Natrium (g):	0,0

Nähere Informationen zu Preisen, Lieferbedingungen etc. erhalten sie über www.biozoon.de oder unter **++49 (0)471 929285-0**. Sie möchten weitere Informationen zum smoothfood Ernährungskonzept? Dann besuchen sie unsere Homepage www.smoothfood.de

SPUMA

instant



Dosieranleitung:

3-4 kleine Dosierlöffel SPUMA^{instant} entsprechend der Dosiertabelle in eine Sahnesiphon oder eine Schüssel geben, dann ca. 100 ml Flüssigkeit zugeben. Die Mischung im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder mit dem Handrührgerät 3 Min. aufschlagen. Den Schaum bei Bedarf servieren.

Lebensmittel	kleine Dosierlöffel per 100 g
Obstsäfte (säurehaltige Fonds)	3
Gemüse, Fleisch, wasserhaltige Fonds (weniger sauer und fettarm)	3
Milchmischgetränke oder Milch bis 3,5% Fettgehalt	3
Fetthaltige Fonds bis 50% Fettgehalt	4
Wässrige und fetthaltige Lösungen ohne Salz	1

Rezeptbeispiel Mangoschaum:

- » 200 ml Mangosaft abmessen
- » 6 kleine Dosierlöffel SPUMA^{instant} in einen Sahnesiphon (z.B. 0,5l) geben
- » Flüssigkeit zufügen und verschließen
- » Kurz kräftig schütteln
- » 1 Kapsel einschrauben
- » Nochmals kräftig schütteln und bei Bedarf aussprühen



Nähere Informationen zu Preisen, Lieferbedingungen etc. erhalten sie über www.biozoon.de oder unter **++49 (0)471 929285-0**. Sie möchten weitere Informationen zum smoothfood Ernährungs-konzept? Dann besuchen sie unsere Homepage www.smoothfood.de