



Produziert in Deutschland



Natürliche Zutaten



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne Zusatz von Zucker



Ergibt bis zu 4 kg
verzehrfertige Creme

Ready 2Yo

Frische Creme wann immer Du willst!



Serviertvorschlag

Toffeeeraum

Ganz einfach gemacht!

Etwa 4 gehäufte Esslöffel (70 g) in ein ausreichend großes Gefäß geben und mit 250–300 ml kaltem Wasser auffüllen – shake it / mix it – fertig zum Verzehr! Über die zugegebene Flüssigkeitsmenge bestimmen Sie, ob Sie ein Produkt zum Löffeln oder zum Trinken haben möchten. Das Wasser kann auch durch Milch ersetzt werden, um großartige eigene Kreationen zu entwerfen.

Toffeecreme-Zubereitung

Zutaten: Karamellpulver, Mascarponepulver, Stärke

Enthält Laktose. Kann Spuren von Weizen und Roggen (Gluten) enthalten

Nährwert-Ampel
Nutri-Score



Rezeptvorschlag: Toffeecreme mit Karamellstückchen

Mischen Sie die Toffeecreme nach Ihren Wünschen wie links beschrieben. Heben Sie anschließend etwa zwei Esslöffel feine Karamellstückchen unter die Creme. Wer es etwas süßer mag, kann zusätzlich einen Teelöffel Karamellsirup einrühren.

Die Toffeecreme schmeckt am besten gut gekühlt und eignet sich hervorragend als Dessert oder als Füllung für kleine Gebäckschälchen. Die knusprigen Karamellstücke sorgen für ein angenehmes Mundgefühl und machen die Creme zu einem besonderen Genussmoment.

Nährwerte	pro 100 g Fertigprodukt
Brennwert	397,26 kJ 95,17 kcal
Fett	3,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,47 g
Kohlenhydrate	5,25 g
davon Zucker	2,69 g
Ballaststoffe	0,03 g
Eiweiß	8,65 g
Salz	0,13 g
Natrium	0,07 g

Hergestellt für:
Cheyron GmbH · Otto-Hahn-Straße 7 · 50997 Köln

Mindestens haltbar bis: siehe Boden
Kühl und trocken lagern, vor Licht schützen.

e 750 g

