



## Stužovač šľahačky



### Stužovač šľahačky v prášku

Použitie: Obsah balenia zmiešajte s 250 ml vychladenej tekutej smotany na šľahanie a ihneď vyšľahajte na požadovanú hustotu. Šľahačku nie je nutné prísadzovať. Pri použití stužovača vydrží šľahačka tuhá niekoľko hodín. Šľahačku môžeme pripraviť aj v šľahačkovej fľaši. Dávkovanie je rovnaké, ale stužovač v tekutej šľahačke dopredu rozmiešame.

Zloženie suchej zmesi: glukóza, modifikovaný škrob.

Môže obsahovať lepok, vajcia, mlieko, zeler, sóju, horčicu.