



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinteren 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Røholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Fløde Stabilisator Flødex

Flødex er en flødeskums stabilisator, der forbedre piskningen, så fløden bliver mere luftig og giver flødeskummet en mere fyldig smag. Den gør samtidig lidt mere stiv og giver derfor bedre hold på flødekager, forbedrer piskningen.

Brugervejledning

3-5g/liter kold fløde tilsættes før piskning.

Ingredienser: Majsmel, 50%dinatriumpyrofosfat E450.