

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Dessert Toffee-Karamell-Geschmack

Art.-Nr.: 53444 3,0 kg Faltschachtel ergeben 19,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein fertig gezuckertes Instant-Dessert mit Karamell-Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch in eine Rührschüssel geben.
2. Das erforderliche Dessertpulver unter kräftigem Rühren mit einem Handschneebeesen in die Milch einarbeiten.
3. Diesen Ansatz ca. 1 Minute verrühren, bis die Creme glatt ist.
4. Das Dessert sofort portionieren und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Pulver	180 g	900 g	3,0 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	16,5 l
ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	19 l
Portionen à 100 ml	11	55	190

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carragen, E 450iii, E 339ii), Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), Aroma, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produktmerkmale: oK, oF, V, oGl, fzu, oS, oP, Lf, Gf, Pa, okA, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oGl ohne Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53444	FS	1	KG	3,0	19,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1611 kJ	472 kJ
	379 kcal	112 kcal
Fett	0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	94 g	18 g
davon Zucker	76 g	16 g
Eiweiß	0 g	2,8 g
Salz*	1,8 g	0,39 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

75 Instant Dessert

Rezeptur:

27349 vom 08.07.2019