

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Dessert Grund-Creme neutral

Art.-Nr.: 53455 3,0 kg Faltschachtel ergeben 30,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine neutrale Grundcreme, die mit Milch aufgeschlagen wird. Beliebig mit Früchten, Nüssen, und Fruchtsäften zu verfeinern.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch mit der entsprechenden Menge Dessertpulver anrühren und mit einem Handrührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 4 Minuten auf höchster Drehzahl bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.
2. Anschließend die gewünschten Geschmackszutaten unter heben (z. B. Früchte, Nüsse, Schokoraspeln etc.).
3. Das Dessert portionieren und ca. 60 Minuten kallstellen.

| | | | |
|--------------------|-------|--------|--------|
| Pulver | 250 g | 1,0 kg | 3,0 kg |
| Milch | 1,0 l | 4,0 l | 12,0 l |
| ergeben ca. | 2,5 l | 10,0 l | 30,0 l |
| Portionen à 100 ml | 25 | 100 | 300 |

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Glucosesirup, Pflanzenöl (Palmkern, Kokosnuss) ganz gehärtet, Emulgator E 472a, Speisegelatine, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen, E 450iii, E 339ii).

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, fzu, oS, Gf, Pa, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gf glutenfrei, Pa purinarm, InP Instant Pulver

Gebinde:

| Art.-Nr. | VP-EH | Menge | VK-EH | Inhalt | ergeben |
|----------|-------|-------|-------|--------|---------|
| 53455 | FS | 1 | KG | 3,0 | 30,0 l |

Nährwerte:

| Durchschnittlich enthalten: | pro 100 g Pulver | pro 100 ml verzehrfertige Speise |
|-----------------------------|------------------|----------------------------------|
| Brennwert | 1945 kJ | 602 kJ |
| | 462 kcal | 143 kcal |
| Fett | 14 g | 5,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 14 g | 4,6 g |
| Kohlenhydrate | 79 g | 20 g |
| davon Zucker | 59 g | 16 g |
| Eiweiß | 3,7 g | 3,4 g |
| Salz* | 0,74 g | 0,25 g |

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 75 Instant Desserts

Rezeptur: 27180 vom 03.08.2021