

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Dessert Erdbeer-Geschmack

Art.-Nr.: 53456 3,0 kg Faltschachtel ergeben 19,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein fertig gezuckertes Instant-Dessert mit Erdbeer-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 Handschneebeisen in ---die Milch einarbeiten.
3. Diesen Ansatz ca. 1 Minute verrühren, bis die Creme glatt ist.
4. Das Dessert 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	19 l
Portionen à 100 ml	11	55	190

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen, E 450iii, E 339ii), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver, 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
53456	FS	1	KG	3,0	19,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrferige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1608 kJ	471 kJ
	378 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*	2,0 g	0,41 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:

27360 vom 08.07.2019