

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Dessert Buttermilch-Kirsch-Geschmack

Art.-Nr.: 53458 3,0 kg Faltschachtel ergeben 17,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein fertig gezuckertes, erfrischendes Instantdessert mit Kirsch-Geschmack, dass mit Buttermilch zubereitet wird.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Buttermilch in einen Anschlagkessel geben.
2. Das erforderliche Dessertpulver hinzufügen und mit der langsam laufenden Maschine verrühren, bis sich alles gelöst hat.
3. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine das Dessert ca. 4 Minuten aufschlagen, bis die Creme voluminös und dickflüssig ist.
4. Das Dessert portionen und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Das Fassungsvermögen der Rührschüssel muss zweimal größer sein als die Buttermilchmenge, da die Creme voluminös wird.

Pulver	300 g	1,5 kg	3,0 kg
Buttermilch	1,0 l	5,0 l	10,0 l
ergeben ca.	1,7 l	8,5 l	17,0 l
Portionen à 100 ml	17	85	170

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Glucosesirup, Speisegelatine, Kokonussöl ganz gehärtet, MILCHEIWEISS, Emulgator E 472b, färbende Lebensmittel (Rote Bete, Hibiskusblüte), Aroma.

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

oK ohne Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53458	FS	1	KG	3,0	17,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1818 kJ	528 kJ
	430 kcal	125 kcal
Fett	8,2 g	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g	2,1 g
Kohlenhydrate	80 g	22 g
davon Zucker	53 g	15 g
Eiweiß	8,7 g	4,5 g
Salz*	0,16 g	0,16 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:

27073 vom 08.02.2018