

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Rote Grütze Himbeer-Geschmack  
glatt  
**Art.-Nr.:** 53473 3,0 kg Faltschachtel ergeben 46,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Eine Rote Grütze glatt mit Himbeer-Geschmack, die mit Wasser und Zucker zubereitet wird.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Auch als Basis zum Andicken von Fruchgrützen und Fruchtsuppen geeignet.

### Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Wasser etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Dessertpulver gut verrühren.
2. Das restliche kalte Wasser in den Kochtopf geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Dessertpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Das fertige Dessert portionieren und ca. eine Stunde kalt stellen.

Dessertpulver	80 g	400 g	3,0 kg
Zucker	160 g	800 g	6,0 kg
Wasser	1,0 l	5,0 l	37,5 l
ergeben ca.	1,2 l	6,0 l	46,0 l
Portionen à 100 ml	12	60	460

### Zutaten:

Maisstärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, färbende Lebensmittel (Rote Bete, schwarze Karotte, Maltodextrin).

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

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

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53473	Btl.	1	KG	3,0	46,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1492 kJ	315 kJ
	351 kcal	74 kcal
Fett	0 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g
Kohlenhydrate	84 g	18 g
davon Zucker	1,3 g	13 g
Eiweiß	0,6 g	0 g
Salz*	0,11 g	0 g

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

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

**Produktgruppe:** 78 Rote Grützen

**Rezeptur:** 20385 vom 17.10.2016