

Fruchtgrütze Instant

Apfel - Aprikose - Geschmack



ArtNr: 53476
3KG für 12 l Wasser

**Produkt-
erklärung:** Ein erfrischendes Dessert, das nur mit Wasser angerührt wird.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kaltes Wasser bereitstellen. Die erforderliche Menge Dessertpulver abwiegen.
2. Das Dessertpulver in das kalte Wasser einrühren, bis sich alles gelöst hat.
3. Die Fruchtgrütze Instant portionieren und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**Rezeptur-
Vorschlag:**

Dessertpulver:	250g	1,0 kg	3,0 kg
Wasser:	1,0 l	4,0 l	12,0 l
ergeben:	1,1 l	4,4 l	13,2 l
Port. à 100ml:	11	44	132

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, 8 % Früchtemischung (gefriergetrocknete Aprikosen- und Apfelstücke), Apfelpulver (Apfel, Apfelsaftkonzentrat, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, färbende Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt, Maltodextrin und Rote Bete-Pulver).

Allergene: —

Merkmale: oK, oF, V, fzu, oP, Lf, Gf, Pa, okA, InP.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs VO), oF ohne Farbstoff, V vegan, fzu fertig gezuckert, 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	Gebindeinhalte:	
				Inhalt	ergibt
53476	FS	3	KG	3kg	13,2 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Dessertpulver	pro 100 g verzehrfertig
Brennwert	1655 kJ	331 kJ
	390 kcal	78 kcal
Fett:	0 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g
Kohlenhydrate	95 g	19 g
davon Zucker	71 g	14 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz*	0,07 g	0 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 77 Fruchtgrützen

Rezeptur: 28130 vom 05.08.2020