

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Dessertsauce Vanille-Geschmack

Art.-Nr.:

53490 2,7 kg Faltschachtel ergeben 94,5 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Dessertsauce mit gemahlenden Bourbon-Vanilleschoten, die nur noch mit Milch und Zucker zubereitet wird.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessertsauce zu Schokoladen-Pudding, Fruchtgrützen und Götterspeisen.

Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Dessertsaucenpulver gut verrühren.
2. Die restliche kalte Milch in den Kochtopf geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Dessertpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Die fertige Sauce zum Erkalten in bereitgestellte Gefäße füllen, gelegentlich umrühren und kalt stellen.

Pulver	30 g	300 g	2,7 kg
Zucker	60 g	600 g	5,4 kg
Milch	1,0 l	10,0 l	90,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,5	94,5
Portionen à 100 ml	10	105	945

Zutaten:

Maisstärke, Aroma, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt), Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), Maltodextrin, 0,1 % gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, Vanilleextrakt.

Produkt enthält:

Produktmerkmale:

oK, oF, V, oGI, oS, oP, Lf, Gf, PK, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oGI ohne Gelatine, oS ohne Salzzusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53490	FS	1	KG	3,0	94,5 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1474 kJ	411 kJ
	347 kcal	98 kcal
Fett	0 g	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	2,1 g
Kohlenhydrate	87 g	13 g
davon Zucker	0,8 g	11 g
Eiweiß	0 g	3,3 g
Salz*	0 g	0,10 g

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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

72 Dessertsaucen

Rezeptur:

28065 vom 22.01.2018