

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Instant Dessert-Sauce

Vanille-Geschmack

Art.-Nr.:

53495

3,0 kg Faltschachtel ergeben 28,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Instant-Sauce mit feinem Vanille Geschmack, einfach mit kalter Milch zubereiten

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch in eine Rührschüssel geben.
2. Das erforderliche Dessertsaucepulver unter kräftigem Schlagen mit einem Handschneebeisen in die Milch einschütten.
3. Diesen Ansatz gut verrühren.
4. Frisch zubereitet schmeckt die Instant-Sauce am besten.

Dessertpulver:	120 g	600 g	3,0 kg
Milch:	1,0 l	5,0 l	25,0 l
ergeben:	1,1 l	5,5 l	28 l
Port. à 100ml:	11	55	280

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Aroma, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produkt enthält:

Milch

Produktmerkmale:

oK, oF, LV, oGl, fzu, oS, oP, Gf, Pa, PK, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGl ohne Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, PK geeignet für pürierte Kost, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53495	FS	1	KG	3,0	28,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1642 kJ	414 kJ
	386 kcal	98 kcal
Fett	0 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	96 g	15 g
davon Zucker	67 g	11 g
Eiweiß	0,6 g	3,0 g
Salz*	0 g	0,11 g

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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

72 Dessert-Saucen

Rezeptur:

Rez.-Nr.: 28506 vom 08.03.2018