

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Dessert-Sauce
Schokoladen-Geschmack
Art.-Nr.: 53496 3,0 kg Faltschachtel ergeben 23,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Instant-Sauce mit kräftigem Schokoladen-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 Dessertsaucenpulver unter kräftigem Schlagen mit einem Handschneebeesen in die Milch einschütten.
3. Diesen Ansatz gut verrühren.
4. Frisch zubereitet schmeckt die Instant-Sauce am besten.

Dessertpulver:	140 g	700 g	3,0 kg
Milch:	1,0 l	5,0 l	21,0 l
ergeben:	1,1 l	5,5 l	23 l
Port. à 100 ml:	11	55	230

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Kakaopulver stark entölt 19 %, Maltodextrin, Emulgator Sonnenblumenlecithin.

Produktmerkmale: oK, oF, V, fzu, oS, oP, Lf, Gf, PK, okA, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53496	FS	1	KG	3,0	23,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1614 kJ	432 kJ
	381 kcal	103 kcal
Fett	2,5 g	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	2,0 g
Kohlenhydrate	82 g	14 g
davon Zucker	55 g	11 g
Eiweiß	4,5 g	3,5 g
Salz*	0,02 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.: 28465 vom 03.06.2021