

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Instant Fruchtkaltschale glatt Heidelbeer-Kirsch-Geschmack

Art.-Nr.: 53537 3,0 kg Faltschachtel ergeben 20,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Instant Fruchtkaltschale Heidelbeer-Kirsch-Geschmack ohne Fruchtstücke.

Verwendungsmöglichkeiten:

An kühlen Tagen kann dieses Produkt unter Verwendung von heißem Wasser auch als heiße Fruchtsuppe serviert werden.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben.
2. Das erforderliche Dessertpulver in das Wasser einrühren und einige Minuten stehen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann.
3. Die Fruchtkaltschale im Sommer gut gekühlt servieren.

Pulver	180 g	900 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	5,0 l	17,0 l
ergeben ca.	1,1 l	5,9 l	20,0 l
Portionen à 100 ml	11	59	200

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Sauerkirschsaftpulver 3,1% (Kirschsafkonzentrat, Maltodextrin), Heidelbeerpulver 3,1% (Heidelbeeren, Maltodextrin, Säureregulator Citronensäure), Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver, Maltodextrin, Holunderbeersafkonzentrat).

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

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuLV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Pa purinarm, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53537	FS	1	KG	3,0	20,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1633 kJ	271 kJ
	384 kcal	64 kcal
Fett	0 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g
Kohlenhydrate	94 g	16 g
davon Zucker	68 g	11 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz*	0 g	0 g

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

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

Produktgruppe: 81B Instant Fruchtkaltschalen/Fruchtsuppen

Rezeptur: 27807 vom 18.04.2023