

Rote Grütze mit Grieß Himbeer-Geschmack



ArtNr: 53850
3,0 KG für 30,0 l

Produkt-
erklärung: Eine Rote Grütze Himbeer-Geschmack mit Grieß, die mit Wasser und Zucker zubereitet wird.

Produkt-
Verwendung: - gut gekühlt - eine frische Rote Grütze mit Grieß

Zubereitung:

1. Die in der Rezeptur angegebene Menge Wasser und Zucker in den Kochtopf geben und aufkochen.
2. Dessertpulver auf einmal unter Rühren mit einem Schneebesen in das Wasser geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
3. Das Dessert portionieren und bis zum Erstarren kaltstellen.

<u>Rezeptur- Vorschlag:</u>	Dessertpulver	100 g	500 g	3,0 kg
	Zucker	160 g	800 g	4,8 kg
	Wasser	1,0 l	5,0 l	30,0 l
	ergeben:	1,2 l	6,0 l	37,0 l
	Port. à 100 ml:	12	60	370

Zutaten: WEIZENGRIESS 93%, färbende Frucht- und Pflanzenauszüge (Roter Rettich), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Sonnenblumenöl.

Allergene: Produkt enthält Weizen.

Merkmale: oK, oF, V, oGL, oS, oP, Lf, Pa.
oK ohne Kennzeichnung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, V vegan, oGL ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Lf lactosefrei, Pa purinarm.

<u>Gebinde:</u>	<u>Gebindeinhalte</u>				
	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
	53850	Bt	3,0 kg	KG	3,0 kg
					ergibt 37,0 l

<u>Nährwerte:</u>	<u>pro 100 g</u>	
	Dessertpulver	pro 100 g verzehrfertig
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1443 kJ	330 kJ
	341 kcal	78 kcal
Fett:	1,6 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g
Kohlenhydrate	69 g	18 g
davon Zucker	1,1 g	13 g
Eiweiß	8,6 g	0,7 g
Salz*	0 g	0 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate.

Produktgruppe: 78 Rote Grützen

Rezeptur: Rez.-Nr.: 28910 vom 15.01.2015