PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Bio-Dessertsauce**
Vanille-Geschmack

Art.-Nr.: 55720 0,91 kg Beutel ergeben 26,0 Liter

Produktbeschreibung:
Eine Bio-Dessertsauce mit Vanille-Geschmack, die mit Milch und Zucker zubereitet wird. Mit Rohstoffen aus besten BIO-Anbaugebieten hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten:
zum Dessert

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

Saucenpulver	35 g	350 g	910 g
Zucker	60 g	600 g	1,56 kg
Milch	1,0 l	10,0 l	26,0 l
Ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	26,0 l

Zutaten:
Maisstärke*, natürliches Vanillearoma*, Curcuma gem.*.
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Produktmerkmale: B, oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, Pa, okA
B Bio zertifiziert, oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55720	Btl	1	KG	0,9	26,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 ml verzehrfertige Speise**
Brennwert	1475 kJ	384 kJ
	347 kcal	91 kcal
Fett	0 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	87 g	13 g
davon Zucker	0,6 g	9,8 g
Eiweiß	0 g	3,0 g
Salz*	0 g	0,12 g

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate
Produktgruppe: 69BZ Bio Puddinge
Rezeptur: Rez. Nr.: 27218 vom 27.10.11

DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft /
Nicht-EU-Landwirtschaft