

## Bio-Dessert Panna Cotta

GV- BIO Catering

ArtNr: 55721

1,0 kg für 10 Liter

Produkt-  
erklärung:

Ein Bio-Dessert mit leichter Vanillenote, das mit Sahne, Milch und Zucker zubereitet wird.



Zubereitung:

1. Die benötigten Mengen Zucker, Milch und Sahne in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen.
2. Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
3. Dessertpulver mit einem Schneebesen einrühren, bis sich alles gelöst hat.
4. Fertiges Dessert zum Erkalten in bereitgestellte, mit Wasser ausgespülte Timbale oder Dessertschalen füllen.
5. Das Dessert min. 3 Stunden bei ca. 6°C. kalt stellen. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
6. Serviervorschlag: Das Dessert auf einen Teller stürzen und mit einer Fruchtsoße napieren.

Rezeptur-  
Vorschlag:

Dessertpulver	100 g	500 g	1,0 kg
Bio - Zucker	90 g	450 g	900 g
Bio - Milch	0,5 l	2,5 l	5,0 l
Bio - Sahne	0,5 l	2,5 l	5,0 l
<b>Ergeben ca.</b>	<b>1,1 l</b>	<b>5,5 l</b>	<b>11,0 l</b>

Zutaten:

Maltodextrin\*, Speisegelatine\*, natürliches Vanillearoma\*  
\* aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Kontrolliert durch: DE-ÖKO-001 Kontrollstelle**

Allergene:

----

Merkmale:

B, oK, oF, SGI, oS, oP, Lf, Gf, Pa, okA

B Bio zertifiziert, oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten, oF ohne Farbstoff, SGI Schweinegelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Gf glutenfrei, Lf lactosefrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene.

### Gebindeinhalte

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
55721	Bt	1	Bt	1,0 kg	11 l

Nährwerte:

<b>Durchschnittlich enthalten:</b>	<b>pro 100 g Dessertpulver</b>	<b>pro 100 g verzehrfertig</b>
Brennwert:	1601 kJ	882 kJ
	377 kcal	212 kcal
Fett:	0 g	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g	8,5 g
Kohlenhydrate:	80 g	18 g
davon Zucker:	0 g	11 g
Eiweiß:	14 g	3,6 g
Salz*:	0,12 g	0,10 g

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

Kennz./ MHD:

Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 16 Monate.

Produktgruppe:

69 BZ Bio - Desserts

Rezeptur:

Rez. Nr.: 27219 vom 16.09.10



Zertifiziert im Hause F.Busch