

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Heidelbergern in Dessertfruchtsauce

Art.-Nr.: 56684 1,8 kg Blechdose

Produktbeschreibung:

Wildheidelbeeren in einer leicht gebundenen Fruchtsauce, verfeinert mit einer leichten Vanillenote.

Verwendungsmöglichkeiten:

Reichen Sie Vanille-Eis oder Mousse mit Schokoladengeschmack dazu. Sie passt zu Kaiserschmarrn, Pfannkuchen sowie Quarkauflauf.

Zubereitung:

Tafelfertig. Die 'Heidelbeeren in Dessertsauce' kann gut gekühlt oder erwärmt serviert werden.

Zutaten:

Trinkwasser, Heidelbeeren 34 %, Zucker, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma.

Produktmerkmale:

oK, oF, V, oR, oHG, oGI, oP, tfl, Lf, Gf, Hfr, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oGI ohne Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, tfl tafelfertig, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
56684	KT	1	DS	1,8 kg

Nährwerte:

	pro 100 g verzehrferlige Speise
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	375 kJ
	88 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Mindesthaltbarkeit:

Trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

76 Tafelfertige Desserts und Grützen

Rezeptur:

15866 vom 15.07.2026