

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Basis für Milchspeisen - Vollmilchpulver

Art.-Nr.: 58751 Karton à 6 Beutel à 800 g = 4,8 kg

Produktbeschreibung:

Die Basis für Milchspeisen ist ein hochwertiges, schonend getrocknetes Vollmilchpulver. Dieses Produkt eignet sich sehr gut zum Kochen, Backen und Braten sowie zur Herstellung von Milchgetränken. Die Basis für Milchspeisen muss nicht gekühlt gelagert werden, dadurch ergibt sich eine Energieeinsparung. Weitere Vorteile sind kleinere Mengen an Müll und Zeiteinsparung, da kein zeitaufwändiges Öffnen von Milchverpackungen, Beuteln etc. notwendig ist. Kein Anbrennen oder Überkochen der Milch möglich.

Verwendungsmöglichkeiten:

Basis für Milchspeisen ist sehr gut für die Zubereitung von Milchgetränken, Eierspeisen, Pudding und Puddingsuppen geeignet. Milchreis, Grießbrei, Eierkuchen, Palatschinken und Kaiserschmarrn lassen sich schnell zubereiten. Auch für die Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen sehr gut geeignet.

Zubereitung:

Basis für Milchspeisen in kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren und wie Milch weiterverarbeiten. Für Milchgetränke in kaltes Wasser einrühren und gut umrühren, mixen oder shaken. Beim Backen kann Basis für Milchspeisen in trockene Zutaten eingearbeitet werden, Flüssigkeit wird mit Wasser ergänzt.

Pulver	100,0 g	800,0 g	4,8 kg
Wasser	1,0 l	8,0 l	48,0 l
ergeben ca.	1,0 l	8,0 l	48,0 l

Zutaten:

VOLLMILCHPULVER.

Produkt enthält:

Milch
Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Sellerie, Senf

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, LV, oR, oHG, Gf, Pa, SE, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, Gf glutenfrei, Pa purinarm, SE für Senioren-Ernährung geeignet, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
58751	KT	1	BT	800 g	8,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	2063 kJ 493 kcal	206 kJ 49 kcal
Fett	26 g	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g	1,7 g
Kohlenhydrate	41 g	4,1 g
davon Zucker	40 g	4,0 g
Eiweiß	24 g	2,4 g
Salz*	0,99 g	0,10 g

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

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate ab Herstellungsdatum. Gut verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern.

Produktgruppe:

85 Back- und Kochzutaten

Rezeptur:

20900 vom 11.06.2010