

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Milchsuppe Vanille-Geschmack  
instant, lactosefrei  
**Art.-Nr.:** 58790 0,96 kg Faltschachtel ergeben 8,0 l

### Produktbeschreibung:

Eine Instant-Suppe mit gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, einfach mit Milch zubereiten.

### Verwendungsmöglichkeiten:

als warme Hauptmahlzeit oder als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

### Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge Milch in eine Rührschüssel geben.
2. Das erforderliche Dessertsuppenpulver mit einem Handschneebeesen in die Milch einrühren.
3. Diesen Ansatz gut verrühren.
4. Die Instant-Suppe kann jetzt in der Mikrowelle oder im Topf auf dem Herd regeneriert werden.
5. Die empfohlene Verzehrtemperatur liegt bei 35°C bis 45°C.

Für die lactosefreie Zubereitung verwenden Sie lactosefreie Milch.

Pulver:	120 g	960 g
Milch:	1,0 l	8,0 l
ergeben:	1,0 l	8,0 l
Port. à 100 ml:	10	80

### Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Aroma, färbendes Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt), 0,1 % gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, Vanilleextrakt, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

### Produktmerkmale: oK, oF, V, fzu, oS, oP, Lf, Gf, Pa, PK, okA, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
58790	FS	1	KG	0,96	8,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1654 kJ	427 kJ
	389 kcal	102 kcal
Fett	0 g	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	2,2 g
Kohlenhydrate	97 g	15 g
davon Zucker	58 g	11 g
Eiweiß	0 g	3,1 g
Salz*	0,76 g	0,19 g

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

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

### Produktgruppe:

83 Süße Spezialitäten

### Rezeptur:

28855 vom 11.12.2019