

Instant Dessert  
**Erdbeer-Geschmack**



ArtNr: 53456  
3KG für 16,5 l Milch

Produkt-  
erklärung: Ein fertig gezuckertes Instant-Dessert mit Erdbeer-Geschmack.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch in eine Rührschüssel geben.
2. Das erforderliche Dessertpulver unter kräftigem Rühren mit einem Handschneebeesen in die Milch einarbeiten.
3. Diesen Ansatz ca. 1 Minute verrühren, bis die Creme glatt ist.
4. Das Dessert sofort portionieren und ca. 40 Minuten kaltstellen.

Rezeptur-  
Vorschlag:

Dessertpulver:	180 g	900 g	3,0 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	16,5 l
ergeben:	1,1 l	5,5	19 l
Port. à 100ml:	11	55	190

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen, E 450iii, E 339ii), Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver).

Allergene: —

Merkmale:

oK, oF, V, oGl, fzu, oS, oP, Lf, Gf, Pa, okA, InP

oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs VO), oF ohne Farbstoff, V vegan, oGl ohne Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instantpulver.

Gebindeinhalte:

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53456	FS	3	KG	3kg	19 l

Nährwerte:

<b>Durchschnittlich enthalten:</b>	<b>pro 100 g Dessertpulver</b>	<b>pro 100 g verzehrfertig</b>
Brennwert	1608 kJ	471 kJ
	378 kcal	112 kcal
Fett:	0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	94 g	18 g
davon Zucker	76 g	16 g
Eiweiß	0 g	2,8 g
Salz*	2,0 g	0,41 g

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

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 75 Instant-Desserts

Rezeptur: Rez.-Nr.: 27360 vom 08.07.2019