

# Bio-Dessertsauce Vanille-Geschmack

**GV- BIO Catering**

ArtNr: **55720**  
910 g für 26 Liter

Produkt-  
erklärung: Eine Bio-Dessertsauce mit Vanille-Geschmack, die mit Milch und Zucker zubereitet wird. Mit Rohstoffen aus besten BIO-Anbaugebieten hergestellt.



Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Bio-Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Saucenpulver gut verrühren.
2. Die restliche kalte Milch mit dem Bio-Zucker in den Kochtopf geben und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Saucenpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Die fertigen Sauce zum Erkalten in bereitgestellte Gefäße füllen und gelegentlich umrühren.

Rezeptur-  
Vorschlag:

Saucenpulver	35 g	350 g	910 g
Zucker	60 g	600 g	1,56 kg
Milch	1,0 l	10,0 l	26,0 l
<b>Ergeben ca.</b>	<b>1,0 l</b>	<b>10,0 l</b>	<b>26,0 l</b>

Zutaten: Maisstärke\*, natürliches Vanillearoma\*, Curcuma gem.\*.  
\* aus kontrolliert biologischem Anbau.

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

Allergene: -----

Merkmale: B, oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, Pa, okA.  
B Bio zertifiziert, ok ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten, oF ohne Farbstoff, V vegan, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene.

Gebindeinhalte:

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
55720	Bt	1	Bt	910 g	26 l

Nährwerte:

<b>Durchschnittlich enthalten:</b>	<b>pro 100 g Dessertpulver</b>	<b>pro 100 g verzehrfertig</b>
Brennwert	1475 kJ	384 kJ
	347 kcal	91 kcal
Fett:	0 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	87 g	13 g
davon Zucker	0,6 g	9,8 g
Eiweiß	0 g	3,0 g
Salz*	0 g	0,12 g

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

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 16 Monate.

Produktgruppe: 69 BZ Bio - Puddinge

Rezeptur: Rez. Nr.: 27218 vom 27.10.11



Zertifiziert im Hause F.Busch