

Zubereitung für ein Panna Cotta Dessert

Artikelnummer: 4400380

RUF Profi-Line

RUF Panna Cotta 1kg FS

Funktionale Bezeichnung: Food Service

Verkehrsbezeichnung: Zubereitung für ein Panna Cotta Dessert

Marke: RUF | **Inhalt:** 1000 g | **Gebindeinhalt:** 10 | **Portionen je Packung:** 75.0

Zutaten:

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Speisegelatine, Maltodextrin, Aroma. Kann Spuren von GLUTEN, EI, MILCH, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Allergenhinweis:

Kann Spuren von GLUTEN, EI, MILCH, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten

Allergene (Codes):

AE – Ei: kann enthalten

AM – Milch: kann enthalten

AW – Weizen: kann enthalten

AY – Soja: kann enthalten

AN – Schalenfrüchte / Nüsse: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Verwendung/Zubereitung:** Zubereitung: 1. Warme Milch (30-35°C) laut Mengentabelle in ein Aufschlaggefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver hinzufügen und auf niedrigster Stufe ca. 1 Minute verrühren. 2. Die entsprechende Menge Sahne hinzufügen und mit einem Rührgerät/einer Aufschlagmaschine auf niedrigster Stufe verrühren. 3. Das flüssige Dessert portionieren und mind. 2 Stunden kalt stellen. Mengenangaben: Pulver: 160 g | 320 g | 640 g | 1000 g, Sahne: 500 ml | 1 l | 2 l | 3,25 l, Milch: 500 ml | 1 l | 2 l | 3,25 l, Portionen (à 75 g): 11 | 23 | 46 | 75.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	1675.0 kJ / 394.0 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	90 g
davon Zucker	76 g
Eiweiß	8.2 g
Salz	0.03 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1063.15 g
Höhe: 212 mm
Tiefe: 84 mm
Breite: 120 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 3606
Markeninhaber: RUF Lebensmittelwerk KG
Datenbereitsteller: RUF Lebensmittelwerk KG
Warengruppe (GPC): BakingCookingMixesShelfStable
Datenstand: 14.05.2025
Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:
RUF Lebensmittelwerk KG
Oldenburger Str. 1
D-49610 Quakenbrück