

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dessert-Sauce Vanill inst 3,6 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGEELEY
GTIN : 4000345894407
LAN : 20002124
Höhe : 245 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 3,6 kg
Bruttogewicht : 3,76 kg
Füllmenge : 30 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Aromen, Verdickungsmittel
Natrium-Carboxymethylcellulose, pflanzliche Öle (Kokos-, Raps-)

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1660 kJ
Energie [kcal] : ca. 390 kcal
Fett : ca. 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g
Kohlenhydrate : ca. 96,8 g
davon Zucker : ca. 67,7 g
Eiweiß : ca. 0,0 g
Salz : ca. 0,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

120 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett) Dessertsaucenpulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und kurz quellen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren. Tipp: Für eine vegane Zubereitung kann anstelle von Milch z.B. Hafer-, Soja-, Reis- oder Mandeldrink verwendet werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 120 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch). Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.