

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Buttermilch-Dessert Zitrone 2 kg FS  
Verkehrsbezeichnung : Buttermilch-Cremedessert mit Zitronengeschmack  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGELEY  
GTIN : 4000345897446  
LAN : 20002183  
Höhe : 185 mm  
Breite : 182 mm  
Tiefe : 122 mm  
Nettogewicht : 2 kg  
Bruttogewicht : 2,1409 kg  
Füllmenge : 13 l

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), 3.4% BUTTERMILCHPULVER, Zitronensaftpulver, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), Aromen, pflanzliche Öle (Kokos-, Raps-), Verdickungsmittel, Carrageen, Säureregulator, Calciumlactat

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1648 kJ  
Energie [kcal] : ca. 388 kcal  
Fett : ca. 1,1 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,9 g  
Kohlenhydrate : ca. 89,4 g  
davon Zucker : ca. 66,2 g  
Eiweiß : ca. 1,3 g  
Salz : ca. 0,8 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

**Zubereitung**

150 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett). Dessertpulver mit dem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren. 10 Min. stehen lassen, nochmals umrühren, portionieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Tipp: Als Alternative kann bei der Zubereitung der Buttermilch-Desserts ein Teil der Flüssigkeit durch Sauerrahm ersetzt werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 150 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.