

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Crème Brûlée 2 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Basis für Eiercreme mit Vanillegeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGELLEY
GTIN : 4000345974925
LAN : 20002822
Höhe : 185 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 2 kg
Bruttogewicht : 2,14 kg
Füllmenge : 7,856 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, 3.1%, VOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen, Johannisbrotkernmehl), Aromen, Dextrose, Farbstoff Carotin, Salz, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-)

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1660 kJ
Energie [kcal] : ca. 390 kcal
Fett : ca. 1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,5 g
Kohlenhydrate : ca. 92,7 g
davon Zucker : ca. 65,4 g
Eiweiß : ca. 1,5 g
Salz : ca. 0,5 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Das Dessertpulver in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 1 Minute bei schwacher Hitze kochen lassen und dann portionieren. Kühl stellen und nach dem Erkalten den Rohrzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflämmen.

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.