

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Dessertsauce Vanille 2,8 kg FS
Verkehrsbezeichnung	: Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	:
Hersteller	: Hügli
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: MAITRE-DES
GTIN	: 4000345975168
LAN	: 20002827
Höhe	: 185 mm
Breite	: 182 mm
Tiefe	: 122 mm
Nettogewicht	: 2,8 kg
Bruttogewicht	: 2,94 kg
Füllmenge	: 14 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, modifizierte, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Aroma, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-), Farbstoff, Carotin

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten

: Keine Angabe

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1656 kJ
Energie [kcal]	: ca. 390 kcal
Fett	: ca. 0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,4 g
Kohlenhydrate	: ca. 96,2 g
davon Zucker	: ca. 61,5 g
Eiweiß	: ca. 0,1 g
Salz	: ca. 0,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

200 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. auch Hafer-, Soja-, Reis- oder Mandeldrink etc. verwendet werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 200 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.