

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Tortenguß klar 10x1kg
Verkehrsbezeichnung : Mischung für Tortenguss klar
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241160503
LAN :
Höhe : 175 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1063 g
Füllmenge : 18 l
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Tapiokastärke, Zucker, Geliermittel (Carrageen), Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1402 kJ
Energie [kcal] : ca. 331 kcal
Fett : ca. 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,0 g
Kohlenhydrate : ca. 80,0 g
davon Zucker : ca. 23,0 g
Eiweiß : ca. 0,0 g
Salz : ca. 0,3 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Kochtopf: 55 g Tortenguss mit 125 g Zucker mischen und nach und nach mit 1/4 l kaltem Wasser oder Fruchtsaft glattrühren. Die übrige Flüssigkeit (3/4 l) zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die angerührte Mischung in die Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren einmal gut aufkochen lassen. Danach 1 Minute abkühlen lassen und von der Mitte aus auf die mit kaltem Obst belegten Torten geben. Nach völligem Erkalten (etwa 1/4 Stunde) können die Torten angeschnitten 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 22.02.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.