Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Paradiescreme Vanille 6x1kg Verkehrsbezeichnung : Cremepulver für Dessertcreme Vanille-Geschmack

Bundeslebensmittelschlüssel

Herkunftsangabe : FRANKREICH

Hersteller : Dr. Oetker Professional

Hersteller-Adresse

Markenname : Dr. Oetker Professional

GTIN : 4008241461204

LAN

Höhe : 175 mm

Breite : 80 mm

Tiefe : 120 mm

Nettogewicht : 1000 g

Bruttogewicht : 1063 g

Füllmenge : 4 1

ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Verdickungsmittel (Carrageen), MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren Milch und Milcherzeugnisse : enthält Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse : enthält in Spuren Soja und Sojaerzeugnisse : 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

Bezua : 100 g Energie [kJ] : ca. 1880 kJ : ca. 446 kcal Energie [kcal] : ca. 12,0 g Fett davon gesättigte Fettsäuren : ca. 9,8 g Kohlenhydrate : ca. 84,0 g davon Zucker : ca. 59,0 g Eiweiß : ca. 1,2 g Salz : ca. 0,49 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Paradiescreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen. Dosierung: 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch.

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.