

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Paradiescreme Schokolade 6x1kg  
Verkehrsbezeichnung : Cremepulver für Dessertcreme Schokolade  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : FRANKREICH  
Hersteller : Dr. Oetker Professional  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : Dr. Oetker Professional  
GTIN : 4008241462201  
LAN :  
Höhe : 175 mm  
Breite : 80 mm  
Tiefe : 120 mm  
Nettogewicht : 1000 g  
Bruttogewicht : 1063 g  
Füllmenge : 4 l  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, 12% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Maltodextrin, Aroma, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, 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 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. 1841 kJ  
Energie [kcal] : ca. 438 kcal  
Fett : ca. 13,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 11,0 g  
Kohlenhydrate : ca. 72,0 g  
davon Zucker : ca. 50,0 g  
Eiweiß : ca. 4,2 g  
Salz : ca. 0,27 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

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 Ver-

packung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 22.02.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.