

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.