

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Paradiescreme Sahne-Karamell 6x1kg
Verkehrsbezeichnung : Cremepulver für Dessertcreme Sahne-Karamell-Geschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241463208
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, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Karamellzuckersirup, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Salz, 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. 1880 kJ
Energie [kcal] : ca. 446 kcal
Fett : ca. 12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 9,8 g
Kohlenhydrate : ca. 84,0 g
davon Zucker : ca. 57,0 g
Eiweiß : ca. 1,2 g
Salz : ca. 0,38 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 Dessertcreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen. Dosierung: 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch.

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.