

## Produktinformation

### Milchsuppe Grieß

ungesüßt

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Art.Nr.            | <b>1047010</b>           |
| Versandeinheit     | 1 Faltschachtel à 2,5 kg |
| Gebindeeinheit     | Faltschachtel            |
| Einzeleinheit      | Faltschachtel            |
| Portionen je VE    | 220                      |
| Ergiebigkeit je VE | 22 l                     |
| MHD                | 15 Monate                |



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Brennwert                   | 1.770 kJ / 421 kcal |
| Fett                        | 13 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7,9 g               |
| Kohlenhydrate               | 61 g                |
| davon Zucker                | 14 g                |
| Eiweiß                      | 13 g                |
| Salz                        | 0,43 g              |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja, Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformeinung

|   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost            | <input type="checkbox"/> Hochkalorisch         |
| <input type="checkbox"/> Glutenfrei                     | <input type="checkbox"/> Lactosefrei           |
| <input type="checkbox"/> Natriumarm                     | <input checked="" type="checkbox"/> Hefefrei   |
| <input type="checkbox"/> Vegan                          | <input checked="" type="checkbox"/> Palmölfrei |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil | <input type="checkbox"/> Dysphagie             |

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

**Weizengrieß** 33%, modifizierte Stärke, **Vollmilch** 23%, **Sahne**, Aromen, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Emulgator (**Sojalecithin**).

#### Zubereitungsanleitung

**Kalte Zubereitung:** 120 g Pulver und 70-90 g Zucker oder 6 ml Süßstoff in 1 Liter kaltes Wasser einrühren und mit Schneebesen kräftig glatt rühren (bei größeren Mengen Stabmixer verwenden). Für die Zubereitung eines Breis etwas weniger Wasser verwenden. Ca. 15 Minuten quellen lassen und nochmals kräftig durchrühren. Anschließend innerhalb von 90 Minuten auf 2-5 °C schockkühlen. Bei dieser Temperatur kann das Produkt 3 Tage aufbewahrt werden. Erhitzen kann im Kombidämpfer, Regenerierwagen, Topf oder Bain marie (auf mind. 72°C) erfolgen.

**Heiße Zubereitung:** Das Pulver mit Zucker oder Süßstoff mit Schneebesen in maximal 80 °C heißes Wasser zügig einrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen.