

Produktinformation

Milchsuppe Karamell-Geschmack

ungesüßt

Art.Nr.	1047015
Versandereinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	220
Ergiebigkeit je VE	22 l
MHD	12 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt











Brennwert	1.865 kJ / 444 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	27 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,6 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Soja, Milch einschl. Laktose.**



Kostformneigung

	Angepasste Vollkost		Hochkalorisch
	Glutenfrei		Lactosefrei
	Natriumarm		Hefefrei
	Vegan		Palmölfrei
	Ovo-lacto-vegetabil		Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Vollmilch 63%, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Tarakernmehl), Aromen, Karamellzucker, färbende Lebensmittel (Paprikaextrakt, Karottenextrakt), Meersalz, 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.