

## Produktinformation

### Grießflammeri

Art.Nr.	<b>1047220</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	310
Ergiebigkeit je VE	31 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.493 kJ / 352 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	78 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,10 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



#### Kostformgebung

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

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

**Weizengrieß** 58%, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carrageen), Aromen, färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt).

#### Zubereitungsanleitung

1. Für 90 g Pulver, 1 Liter Milch (3,5% Fett) in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen.
2. Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen.
3. Mit einem Schneebesen 90 g Dessertpulver und 100 g Zucker unter Rühren in die Milch geben und ca. 1 Minute kräftigiterrühren. Das Dessert nicht wieder aufkochen!
4. Das fertige Dessert in kalt ausgespülte Formen füllen, abkühlen lassen, fertig.