

Produktinformation

Milchreis

Art.Nr.	1047224
Versandeinheit	1 Eimer à 12,6 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	440
Ergiebigkeit je VE	44 kg
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	489 kJ / 116 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	7,9 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	0,17 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



Kostformeinigung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Reis 37%, **Vollmilch**, Zucker, modifizierte Stärke, Palmfett, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen), **Milchprotein**, Speisesalz, färbendes Lebensmittel (Saflorextrakt), Emulgator (**Sojalecithin**).

Zubereitungsanleitung

Variante 1: 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Energiezufuhr unterbrechen und 360 g Milchreis einrühren. Den Milchreis abgedeckt 10 - 20 Minuten (je nach gewünschter Körnung) quellen lassen.

Variante 2: 360 g Milchreis in ein Gefäß geben, mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und gut durchrühren. Den Milchreis abgedeckt 10 - 20 Minuten (je nach gewünschter Körnung) quellen lassen und nochmals durchrühren.

Hinweis: Wird der Milchreis kalt serviert oder längere Zeit warmgehalten, bitte die Wassermenge je nach gewünschter Konsistenz für 360 g auf bis zu 1,5 Liter erhöhen.