

Fromage Aprikosen-Geschmack

Art.Nr.	1047231
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	180
Ergiebigkeit je VE	18 l
MHD	15 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	993 kJ / 237 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,17 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



Kostformeignung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Natriumarm	<input checked="" 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!

Zucker, **Frischkäsepulver**, modifizierte Stärke, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palm-, Palmkern-, Kokosfett in veränderlichen Gewichtsanteilen) ganz gehärtet, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Rindergelatine, **Milcheiweiß**, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Maltodextrin, färbende Pflanzenextrakte (Kap-Jasmin-Extrakt, Paprikaextrakt), Verdickungsmittel (Carrageen), Stabilisator (Kaliumphosphat).

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel bzw. in ein ausreichend hohes Gefäß 0,5 Liter kalte Milch (3,5% Fett) und 0,5 Liter (30% Fett) kalte Sahne geben. Anschließend 300 g Dessertpulver zugeben und mit einem Rührgerät auf niedriger Stufe gut verrühren.
2. Nachfolgend das Dessert für ca. 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen bis eine sahnige Konsistenz erreicht ist.
3. Das Dessert portionieren und mindestens 1-2 Stunden kühl stellen.