

## Joghurt-Dessert Aprikose-Geschmack

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Art.Nr.            | <b>1047251</b>         |
| Versandeinheit     | 1 Faltschachtel à 3 kg |
| Gebindeeinheit     | Faltschachtel          |
| Einzeleinheit      | Faltschachtel          |
| Portionen je VE    | 200                    |
| Ergiebigkeit je VE | 20 l                   |
| MHD                | 15 Monate              |



### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt











|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert                   | 436 kJ / 103 kcal |
| Fett                        | 1,4 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g             |
| Kohlenhydrate               | 18 g              |
| davon Zucker                | 14 g              |
| Eiweiß                      | 3,8 g             |
| Salz                        | 0,28 g            |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



### Kostformgebung

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

### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, modifizierte Stärke, **Joghurt** 16%, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen, Verdickungsmittel (Carrageen), Stabilisator (Natriumphosphat, Diphosphate), färbende Lebensmittel (Paprikaextrakt, Saflorextrakt).

### Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel 1 Liter kalte, fettarme Milch (1,5%Fett) geben.
  2. Anschließend 200 g Dessertpulver zugeben und mit einem Schneebesen mindestens 30 Sekunden lang einrühren.
  3. Das Dessert portionieren und mindestens 60 Minuten kühl stellen.
- Alternativ kann das Dessertpulver mit einem Rührgerät zubereitet werden.