

## Joghurt-Dessert Birnen-Geschmack

Art.Nr.	<b>1047253</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	437 kJ / 103 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	15 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,28 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



### Kostformeinigung

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

### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, modifizierte Stärke, **Joghurt** 16%, 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.