

Creme Universal

Art.Nr.	1047276
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.260
Ergiebigkeit je VE	126 l
MHD	21 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	635 kJ / 152 kcal
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,23 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



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!

Dextrose, Glukosesirup, Zucker, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen), **Milcheiweiß**, Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphat), Aroma.

Zubereitungsanleitung

Zubereitung mit Aufschlagmaschine:

1. 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) in ein hohes Gefäß geben und 250 g Cremepulver zugeben.
2. Mit einem Rührgerät oder mit der Aufschlagmaschine auf niedriger Stufe gut verrühren und anschließend ca. 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen bis die Creme eine sahnige Konsistenz erreicht hat.
3. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, Schokolade oder Likör verfeinert werden.
4. Portionieren und mindestens 2 Stunden kaltstellen.