

## Produktinformation

### Bayerische Creme

Art.Nr.	<b>1047279</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.200
Ergiebigkeit je VE	120 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	639 kJ / 153 kcal
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	3,0 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!

Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Carrageen, Natriumalginat, Xanthan), **Milcheiweiß**, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Aromen, Stabilisator (Diphosphate), Bourbon-Vanille 0,1%.

#### Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel oder einem Anschlagkessel 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) geben.
2. Bei langsamer Rührgeschwindigkeit 250 g Dessertpulver zugeben und verrühren, bis sich das Pulver vollständig gelöst hat.
3. Auf höchster Stufe die Creme mindestens 5 Minuten aufschlagen.
4. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, Schokolade oder Likör verfeinert werden.
5. Die Creme portionieren und mindestens 2 Stunden kaltstellen.