

Instant Dessert Schokoladen-Geschmack

Art.Nr.	1047296
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 3 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	180
Ergiebigkeit je VE	18 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	501 kJ / 119 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	15 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,33 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input checked="" type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver 7,2%, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageen), Stabilisator (Diphosphate, Natriumphosphate), pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aromen, **Milcheiweiß**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin).

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) geben.
2. Unter kräftigem Rühren 190 g Dessertpulver mit einem Handschneebeisen in die Milch einarbeiten.
3. Anschließend den Ansatz ca. 1 Minute verrühren bis die Creme eine glatte Konsistenz erhält.
4. Das Dessert sofort portionieren und ca. 40 Minuten kalt stellen.