

Produktinformation

Rote Grütze mit Grieß

Himbeer-Geschmack

Art.Nr.	1047502
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 3 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	378
Ergiebigkeit je VE	37,8 kg
MHD	12 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	346 kJ / 81 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	< 0,01 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**

Kostformeinigung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizengrieß 97%, Säuerungsmittel (Adipinsäure, Citronensäure), modifizierte **Weizenstärke**, Aroma, Farbstoff (Echtes Karmin). Kann Spuren von Milch inkl. Laktose, Eier und Haselnüssen enthalten.

Zubereitungsanleitung

1. Zu 1 Liter Wasser 160 g Zucker geben und aufkochen.
2. Anschließend mit einem Schneebesen zügig 100 g Dessertpulver unter Rühren zugeben und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen.
3. Das fertige Dessert portionieren und bis zum Erstarren kalt stellen.