

## Fruchtsuppe & Fruchtkaltschale Kirsch-Geschmack, glatt

Art.Nr.	<b>1048874</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 3 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	80
Ergiebigkeit je VE	20 l
MHD	21 Monate



### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	277 kJ / 65 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	14 g
davon Zucker	10 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,01 g











Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



### Kostformeinigung

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

### Zutaten

Zucker, modifizierte Stärke, Sauerkirschsaftpulver 6,4% [Glukosesirup, Sauerkirschsafkonzentrat, Verdickungsmittel (Pektin)], Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Aroma, färbende Lebensmittel (Holunderbeerenextrakt, Rote Bete Saftkonzentrat), Trennmittel (Tricalciumphosphat).

### Zubereitungsanleitung

1. Mit einem Schneebesen 180 g Dessertpulver in 1 Liter kaltes Wasser einrühren.
2. Das angerührte Dessert je nach Bedarf portionieren und zur vollen Geschmacksentfaltung 10 Minuten stehen lassen.

Im Sommer die Fruchtkaltschale gut gekühlt servieren.

An kühlen Tagen kann das Produkt unter Verwendung von heißem Wasser auch als heiße Fruchtsuppe serviert werden.

Bei Entnahme von Teilmengen vorher gut durchmischen.