

## Kartoffelflockenpüree ohne Milch

Art.Nr.	<b>11045</b>
Versandeinheit	1 Beutel à 5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	185
Ergiebigkeit je VE	37 kg
MHD	540 Tage



### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.484 kJ / 350 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0,09 g











Deklarationspflichtige Zusatzstoffe unter Schutzatmosphäre verpackt 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

Kartoffeln, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Dinatriumdiphosphat), Antioxidationsmittel (Fettsäureester der Ascorbinsäure), Kurkuma.  
Kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf, Gluten und Milch enthalten.

### Zubereitungsanleitung

1. Für den gesamten Packungsinhalt 22 Liter Wasser zum Kochen bringen und 180 g Salz zugeben.
2. Anschließend 10 Liter kalte Milch dazugeben und die Püreeflocken zügig einrühren.
3. Das Püree ca. eine Minute quellen lassen und nachfolgend mit einem Schneebesen nochmals gut durchrühren. Zur geschmacklichen Abrundung kann das Püree je nach Belieben mit Butter und Kräutern verfeinert werden.