

Produktinformation

Pürrio

Kartoffelpüree mit entrahmter Milch

Art.Nr.	11090
Versandeinheit	1 Beutel à 4 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	120
Ergiebigkeit je VE	24 kg
MHD	540 Tage



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	252 kJ / 60 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,51 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe unter Schutzatmosphäre verpackt nach §5 LMZDV

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!

Kartoffel (86 %), Palmöl, entrahmte **Milch** (3,6 %), jodiertes Speisesalz, **Laktose, Milcheiweiß**, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator: Diphosphate, Aroma, Antioxidationsmittel: Fettsäureester der Ascorbinsäure*, Kurkuma.

*Ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 ZZuV) nicht erforderlich.

Kann Spuren von Ei, Sellerie, Soja und Senf enthalten.

Zubereitungsanleitung

1. Wasser laut Mengentabelle abmessen (für 1 kg Pulver 5 l, für 4 kg Pulver 20l).
2. Wasser zum Kochen bringen danach Energie abschalten.
3. Die entsprechende Menge Pulver zügig in das kochend heiße Wasser einrühren.
4. Püree ca. 3 Minuten quellen lassen, fertig!

Für eine individuelle geschmackliche Abrundung dem fertigen Püree, je nach Vorliebe, Kräuter oder Gewürze zugeben.

Bei zusätzlicher Zugabe von Fett muss dieses in das fertige Püree gegeben werden!