

## Produktinformation

### Kartoffelpüree mit Süßkartoffeln

und entrahmter Milch

Art.Nr.	<b>11092</b>
Versandeinheit	2 Beutel à 2 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	137
Ergiebigkeit je VE	22 kg
MHD	720 Tage



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.499 kJ / 354 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	2,8 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe unter Schutzatmosphäre verpackt nach §5 LMZDV



kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

**Milch einschl. Laktose.**

#### Kostformeinigung

<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 56%, Süßkartoffel 20%, **Molke**, Zucker, Karottensaftkonzentrat, Speisesalz, **entrahmte Milch** 2,5%, Palmöl, Stärke, Aroma, Reismehl, Rote Bete Pulver, Gewürze, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Diphosphate), Antioxidationsmittel (Ascorbylpalmitat)\*, färbendes Gewürzextrakt.  
\*Ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. §9 ZZuIV) nicht erforderlich.

Kann Spuren enthalten von Eier, Soja, Sellerie, Senf und deren Erzeugnisse.

#### Zubereitungsanleitung

1. 9 Liter Wasser aufkochen - Energie abschalten.
2. Packungsinhalt (2 kg) mit dem Schneebeesen zügig in das heiße Wasser einrühren.
3. Püree bleibt über lange Zeit locker und cremig.  
Kann bis zu 5 Stunden im Bain-Marie warmgehalten werden.

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!