

## Produktinformation

### Kartoffelpüree komplett mit entrahmter Milch

Art.Nr.	<b>11094</b>
Versandeinheit	4 Beutel à 4,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	570
Ergiebigkeit je VE	114 kg
MHD	540 Tage



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.446 kJ / 342 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	68 g
davon Zucker	5,3 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	3,8 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!

Kartoffeln, **Magermilchpulver** 4%, Speisesalz, Palmöl, **Laktose**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Milchprotein**, Aroma, Kurkuma, Pfefferextrakt, Antioxidationsmittel (Ascorbylpalmitat)\*.  
\*Im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig auf Speisekarten.  
Kann Spuren von Eier, Soja, Sellerie, glutenhaltiges Getreide und Senf enthalten.

#### Zubereitungsanleitung

1. Für einen Beutel (4,5 kg) 24 Liter Wasser zum Kochen bringen.
  2. Energie abschalten.
  3. Den kompletten Beutelinhalt sofort in das kochende Wasser einrühren.
  4. Umrühren, 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!