

Produktinformation

Dessertcreme Pflaume-Zimt-Geschmack

mit typischem Geschmack nach Pflaume und feiner Zimtnote

Art.Nr.	54767
Versandeinheit	1 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Beutel
Einzeleinheit	Beutel

Ergiebigkeit je VE	16,5 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	515 kJ / 123 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	15 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,33 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**

<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!

Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, Dextrose, **Magermilchpulver**, Pflaumenpulver 5,0%, **Sahnepulver**, Aroma, Palmkernfett ganz gehärtet, Verdickungsmittel (Carrageen), Glukosesirup, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftpulver, Holunderextrakt), **Milcheiweiß**, Zimt gemahlen 0,1%, Stabilisator (Kaliumphosphat).

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel 1 Liter kalte Milch geben.
2. Unter kräftigem Rühren 200 g Dessertpulver mit einem Handschneebeisen in die Milch einarbeiten und 1 Minute verrühren.
3. Danach ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Anschließend nochmal 1 Minute durchrühren, das Dessert sofort portionieren und kühl stellen.