

Fine Dining Bayerisch Crème (Pulver)

Nettogewicht: 500g Beutel

Produktbeschreibung:

Dessertpulver für eine Bayerisch Creme. Basis zur Herstellung einer Bayerisch Creme.

Anwendung: Zur Zubereitung eines kalt quellenden Desserts unter Zugabe von Milch.

Dosierung: 65 g / 350 ml Vollmilch.

Zubereitung: Pulver mit kühlenschrankkalter Vollmilch (ca. 6° C) mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen und fest werden lassen.

Ergiebigkeit: ca. 3,2 kg Creme pro 500g Pulver.

Zutaten:

Zucker, Gelatine, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel: (Natriumalginat, Guarkernmehl), Dextrose, Gewürz, Aroma

Allergenhinweise:

Milch- und Milcherzeugnisse

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt*: (*zubereitet mit Milch – 3,5% Fett)

Brennwert:	522 kJ / 124 kcal
Fett:	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Kohlenhydrate:	14,0 g
davon Zucker:	13,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	5,5 g
Salz:	0,16 g

Kühle und trockene Lagerung im ungeöffneten Originalgebinde.

Lichtgeschützt. Fern von Fremdgerüchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

OT Warenhandels GmbH

Häusserstrasse 32

D – 69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD: siehe Etikett