

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Festtagscreme Stracciatella 3,0 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Dessertcreme Stracciatella
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGELY
GTIN : 4000345895145
LAN : 20002138
Höhe : 245 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 3 kg
Bruttogewicht : 3,16 kg
Füllmenge : 8 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, Maltodextrin, Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte, Stärke, Glukosesirup, pflanzliche, Fette (Palm-, Raps-), 6% Raspelschokolade, zartbitter (Zucker, Kakaomasse, fettarmes, Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine)), Emulgator (Mono-, und Diglyceride, von, Speisefettsäuren, Essigsäureester, von, Mono-, und Diglyceriden, von, Speisefettsäuren), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel, Carrageen, Aromen (enthalten, MILCH)

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1832 kJ
Energie [kcal] : ca. 435 kcal
Fett : ca. 11,6 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 10,3 g
Kohlenhydrate : ca. 79,9 g
davon Zucker : ca. 48,7 g
Eiweiß : ca. 2,1 g
Salz : ca. 0,4 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

400 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett). Das Cremepulver in die kalte Milch einrühren, mit einer Anschlagmaschine auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen, portionieren und kühl stellen. Für Veganer bzw. Allergiker: 400 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch). Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.