

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dessertsauce Vanille 1,2 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGEELEY
GTIN : 4000345897316
LAN : 20002172
Höhe : 233 mm
Breite : 128 mm
Tiefe : 84 mm
Nettogewicht : 1,2 kg
Bruttogewicht : 1,29 kg
Füllmenge : 10 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, modifizierte, Stärke, Maltodextrin, Aromen, Verdickungsmittel, Natrium-Carboxymethylcellulose, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-)

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1657 kJ
Energie [kcal] : ca. 390 kcal
Fett : ca. 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g
Kohlenhydrate : ca. 96,8 g
davon Zucker : ca. 67,7 g
Eiweiß : ca. 0,0 g
Salz : ca. 0,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

120 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett) Dessertsaucenpulver mit dem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und kurz quellen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren. Tipp: Für eine vegane Zubereitung kann anstelle von Milch z. B. Hafer-, Soja-, Reis- oder Mandeldrink verwendet werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 120 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.