

**Produkt**daten

Artikelbezeichnung : Dessertsauce Vanille 1,2 kg FS  
Verkehrsbezeichnung : Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGELY  
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.