

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dessertsauce Vanille zum Kochen 2,8 kgFS
Verkehrsbezeichnung : Dessertsaucenpulver mit Vanillegeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGELLEY
GTIN : 4000345897323
LAN : 20002173
Höhe : 245 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 2,8 kg
Bruttogewicht : 2,96 kg
Füllmenge : 70 l

Zutaten

Zutaten: Stärke, Aromen, Salz, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-)

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1496 kJ
Energie [kcal] : ca. 352 kcal
Fett : ca. 0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,2 g
Kohlenhydrate : ca. 86,3 g
davon Zucker : ca. 0,0 g
Eiweiß : ca. 0,4 g
Salz : ca. 0,5 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

40 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett), 60 g Zucker. Dessertsaucenpulver mit Zucker (oder entsprechender Menge Süßungsmittel) vermischen und mit einer Teilmenge der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch dem angerührten Pulver dazugeben, aufkochen und 1-2 Minuten unter Rühren leicht kochen. Anschließend portionieren und kühl stellen. Tipp: Für eine vegane Zubereitung kann anstelle von Milch z. B. Hafer-, Soja-, Reis- oder Mandeldrink verwendet werden. Für Veganer bzw. Allergiker: 40 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch), 60 g Zucker. 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.