

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Panna Cotta zum Kochen 6x1,1kg  
Verkehrsbezeichnung : Dessertpulver für Panna Cotta  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : FRANKREICH  
Hersteller : Dr. Oetker Professional  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : Dr. Oetker Professional  
GTIN : 4008241101919  
LAN :  
Höhe : 175 mm  
Breite : 80 mm  
Tiefe : 120 mm  
Nettogewicht : 1100 g  
Bruttogewicht : 1163 g  
Füllmenge : 9100 ml  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Geliermittel (Carrageen, Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (SOJA, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

**Allergene**

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren  
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren  
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren  
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren  
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren  
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1642 kJ  
Energie [kcal] : ca. 386 kcal  
Fett : ca. 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,0 g  
Kohlenhydrate : ca. 85,0 g  
davon Zucker : ca. 72,0 g  
Eiweiß : ca. 11,0 g  
Salz : ca. 0,13 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

Kochtopf: Die erforderliche Menge Milch und Sahne aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Dr. Oetker Panna Cotta Pulver mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich alles gelöst hat (nicht mehr aufkochen). Die fertige Panna Cotta portionieren und über Nacht kalt stellen. Tipp: Ersetzen Sie die angegebene Menge Sahne durch Milch, so erhalten Sie ein cremiges Dessert. Dosierung: 120 g Dessertpulver auf 0,4 l Schlagsahne und 0,6 l Milch.

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 14.03.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.