

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Paradiescreme Zitrone 6x1kg
Verkehrsbezeichnung : Cremepulver für Dessertcreme Zitronen-Geschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241464205
LAN :
Höhe : 175 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1063 g
Füllmenge : 4 l
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Säureregulator (E 331), färbende Lebensmittel (Kurkumaextrakt, Karottensaftkonzentrat), Aroma. Kann enthalten: EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN.

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
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. 1799 kJ
Energie [kcal] : ca. 426 kcal
Fett : ca. 9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 8,6 g
Kohlenhydrate : ca. 79,0 g
davon Zucker : ca. 54,0 g
Eiweiß : ca. 2,3 g
Salz : ca. 1,1 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

1. Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Paradiescreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. 4. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen. Dosierung: 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch.

trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 07.04.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.