


## Instant Creme Caramel 1020 g

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	868704
<b>Produktegruppe</b>	Desserts / Crèmen
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Instant Fertigmischung zur Herstellung einer gebrannten Crème. Kalt anrührbar, kann auch heiss zubereitet werden.
<b>Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li><li>✓ Vegetarisch</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Farbstoffe (Beta-Carotin, E 150c, Kurkumin), <b>Milchzucker</b> , Maltodextrin, gebrannter Zucker 0.6 %, Speisesalz jodiert, Aroma, <b>Magermilchpulver</b> , färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ).

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1660 kJ
		392 kcal
	Fett	<0.5 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	97 g
	Zucker	63 g
	Eiweiss	<0.5 g
	Salz	0.5 g
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- glutenhaltigen Ingredienzien</li> <li>- Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)</li> </ul>	
<b>Dosierung</b>	170 g Masse für 1 Liter Vollmilch (Past oder UHT)	
<b>Zubereitung</b>	6 l kalte Vollmilch während 1 Minute mit dem Schneebesen (oder im Rührwerk) verrühren. 5–10 Minuten stehen lassen und nochmals durchrühren. Anschliessend portionieren und kühl stellen. Nach Wunsch mit Früchten, Rahm oder Spirituosen bereichern oder verfeinern.	
<b>Anwendungen</b>	Als einfache und sehr beliebte Süssspeise/Dessert gefällig präsentiert oder originell kombiniert.	
<b>Ergiebigkeit</b>	1020 g = ca. 45 Portionen	
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Schlauchbeutel bedruckt, verschweisst.	
<b>Verkaufseinheit</b>	Beutel à 1020 g	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	8 Beutel
	Lage pro Palette	3
	Pro Palette	24 Kartons
	Nettogewicht per Karton	8.160 kg
	Bruttogewicht per Karton	8.720 kg
	Abmessungen Karton	39.0 x 29.5 x 24.4 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121610076 (Beutel) / 07610121930600 (Karton)	

**Rechtlicher Hinweis**

Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.