


Instant Creme Caramel 1020 g

Produktbild	
Artikelnummer	868704.001
Produktegruppe	Desserts / Crèmes
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Instant Fertigmischung zur Herstellung einer gebrannten Crème. Kalt anrührbar, kann auch heiss zubereitet werden.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Vegetarisch✓ Granulat
Zutaten	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Farbstoffe (Beta-Carotin, E 150c, Kurkumin), Milchzucker , Maltodextrin, gebrannter Zucker 0.6 %, Speisesalz jodiert, Aroma, Magermilchpulver , färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Emulgator (Sojalecithin).

Nährwerte	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
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln 	
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - glutenhaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) 	
Dosierung	170 g Masse für 1 Liter Vollmilch (Past oder UHT)	
Zubereitung	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.	
Anwendungen	Als einfache und sehr beliebte Süssspeise/Dessert gefällig präsentiert oder originell kombiniert.	
Ergiebigkeit	1020 g = ca. 45 Portionen	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Schlauchbeutel bedruckt, verschweisst.	
Verkaufseinheit	Beutel à 1020 g	
Versandeinheit	Per Karton	8 Beutel
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	32 Kartons
	Nettogewicht per Karton	8.160 kg
	Bruttogewicht per Karton	8.720 kg
	Abmessungen Karton	39.8 x 30.0 x 25.1 cm
EAN / UPC - Code	7610121610076 (Beutel) / 07610121959809 (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.