



Crème Caramel

Produktbeschreibung

Klassisch helle, etwas festere Dessertcreme. Voll gezuckert. Karamellsoße zugeben.

Zutaten

Zucker, Maisstärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel Carrageen, färbende Lebensmittel (Kurkuma- und Paprikaextrakt), Aroma, Salz

Als Spuren können enthalten sein: Soja, Milch, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte.



Zubereitung

Kochtopf: Die Trockenmischung mit einem Teil der kalten Milch anrühren. Die verbliebene Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter Rühren ca. 1 Minute kochen. Karamellsoße (ca. 10 g) in eine Portionsform (Timbal) geben und die Crème Caramel darauf portionieren. Danach für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Rand mit einem spitzen Messer lösen und stürzen.

Tipp: Die Karamellsoße kann auch nach dem Stürzen über der Crème Caramel dosiert werden.

Geräteverwendung: Kochtopf / Kessel

Dosierung

100 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 10 l Milch = ca. 110 Portionen à 100 g

Nährwerte

100 g Rohprodukt enthalten durchschnittlich:

kJ	kcal	Fett [g]	davon gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	davon Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1633	385	1,5	0,5	90	70	1,9	0,6

100 ml Zubereitung enthalten durchschnittlich:

kJ	kcal	Fett [g]	davon gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	davon Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
395	94	3,4	1,9	12	11	3,2	0,2

Technische Daten

Inhalt (netto): 6 kg	MHD: 15 Monate	Art. Nr.: 1-39-202550
Inhalt (brutto): 6,543 kg	RLZ: 5 Monate	EAN-Nr. Einzelpackung: 4008241255032
Gebinde/Pack.: 6 x 1 kg Dose (6 St. à 1000 g)		EAN-Nr. Karton: 4008241255001
Verpackungsmat.: Faltschachtel		
Lagerung: kühl und trocken		Stat. Warennr.: 19019099
Palettierung: 12 / Lage, 72 / Palette		
VE Länge: 120, VE Breite: 80, VE Höhe: 175 in mm		Ursprungsland: Frankreich
BE Länge: 375, BE Breite: 170, BE Höhe: 178 in mm		

Produktvorteile

- ovo-lacto-vegetabil
- hohe Ergiebigkeit
- schnelles und einfaches Handling

Produktmerkmale: Leichte Vollkost, ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch, ovo-lacto-vegetabil, ovo-vegetabil, Seniorenkost, geeignet für passierte Kost, geeignet für weiche Kost

Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten ist gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) nicht erforderlich.

Allergene

Die Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat nicht enthalten:

- Glutenhaltiges Getreide -Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse; einschließlich Milchzucker
- Schalenfrüchte -Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite; > 10 ppm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis
- Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Wichtiger Hinweis zu diesem Produktsteckbrief:

Die Aktualität und Gültigkeit der Pflichtangaben in diesem Steckbrief beziehen sich auf das Ausgabedatum dieses Steckbriefs (17.03.2015).

Die jeweils aktuellen und gültigen Pflichtangaben stellen wir auf der GS1 Österreich Plattform nach Maßgabe der dortigen Nutzungsbedingungen zur Verfügung.

Bitte achten Sie stets auf die Pflichtangaben, die auf den gelieferten Produkten aufgedruckt oder diesen beigelegt sind.“

Datum: 17.03.2015