


Professional

Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack

Art.-Nr.: 1-39-252002

Produktbeschreibung

Götterspeise, fertig gezuckert, mit rein pflanzlichem Geliermittel.

Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Dessertpulver für Götterspeise Kirsch-Geschmack Instant

Zutaten

Zucker, Stabilisatoren (E 337, E 332), Verdickungsmittel (Carrageen), färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Festigungsmittel (Kaliumchlorid), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Kochtopf / Kessel Wasser auf ca. 80 °C erhitzen. Das Götterspeisepulver mit dem Schneebesen in das heiße Wasser einrühren. So langeiterrühren, bis sich das Pulver vollkommen aufgelöst hat. Die flüssige Götterspeise portionieren und kalt stellen.

Dosierung

200 g Dessertpulver auf 1 l Wasser

Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 5 l Wasser = ca. 60 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1616 kJ/ 380 kcal	0,0 g	0,0 g	92,0 g	89,0 g	0,1 g	0,6 g
je 100 g Zubereitung	269 kJ/ 63 kcal	0,0 g	0,0 g	15,0 g	15,0 g	0,0 g	0,1 g
je 100 g Portion	269 kJ/ 63 kcal	0,0 g	0,0 g	15,0 g	15,0 g	0,0 g	0,1 g

1 kg


Technische Daten

Inhalt (netto):	6,000 kg	MHD:	548 Tage	Art.-Nr.:	1-39-252002
Inhalt (brutto):	6,540 kg	RLZ:	150 Tage	EAN-VS:	4006733006735
Gebinde/Pack.:	6 x 1 kg FS			EAN-EVE:	4006733006728

Lagerung: Lichtgeschützt und trocken lagern.
Palettierung: 12/Lage 72/Palette

Stat. Warennr: 21069098

EVE Länge	12,0	EVE Breite	8,0	EVE Höhe	17,5	(in cm)
VS Länge	37,5	VS Breite	17,0	VS Höhe	17,8	(in cm)

Produktvorteile

- vegan durch rein pflanzliches Geliermittel

Produktmerkmale: ohne laktosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegan, vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), geeignet für weiche Kost, leichte Vollkost

Zusatzstoffe

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

Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich 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 ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

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.