

Creme-Dessert "Apfel-Karamell"

SICCA Creme-Dessert "Apfel-Karamell" ist aromatisch und geschmackvoll. SICCA Creme-Dessert "Apfel-Karamell" ist deklarationsfrei und frei von künstlichen Farbstoffen (Farbgebung auf rein pflanzlicher Basis) und Phosphaten. SICCA Creme-Dessert "Apfel-Karamell" ist einfach und schnell in der Zubereitung und gut portionierbar.

Zubereitung: Apfel-Karamell-Creme in gekühlte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer 5 Minuten aufschlagen und in Portionen abfühlen. Kalt stellen.

Dosierung: 250 g für 1 Liter kalte Vollmilch 3,5 % = 1,25 Liter Creme; 1 kg für 4 Liter kalte Vollmilch 3,5 % = 5 Liter Creme.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	564 kj
Brennwert kcal	135 kcal
Fett	4.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	20.8 g
davon Zucker	16.1 g
Eiweiß	3.3 g
Salz	0.2 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Apfelpulver 10 %, Maltodextrin, Fructose, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Glukosesirup, natürliche Aromen, Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren, Verdickungsmittel: (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), MILCHeiweiß, Caramellpulver, Säuerungsmittel: Apfelsäure; Speisesalz.