

Creme-Dessert "Bratapfel"

SICCA Creme-Dessert "Bratapfel" ist ein deklarationsfreies Dessert mit natürlichem Fruchtpulver. SICCA Creme-Dessert "Bratapfel" ist aromatisch und geschmackvoll. SICCA Creme-Dessert "Bratapfel" ist einfach und schnell in der Zubereitung, gut portionierbar, kostengünstig.

Zubereitung: SICCA Creme-Dessert "Bratapfel" in kalte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer 5 Minuten durchrühren und in Portionen abfüllen. Kalt stellen!
Milch kann bis zu 50 % durch Sahne ausgetauscht werden.

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	569 kj
Brennwert kcal	136 kcal
Fett	4.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.30 g
Kohlenhydrate	21.20 g
davon Zucker	16.70 g
Eiweiß	3.00 g
Salz	0.20 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Fructose, Apfelpulver 6,35 %, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carragenan, Johannisbrotkernmehl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, Caramellpulver, natürliche Aromen, Zimt, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure.