

# Creme-Dessert "Orange"

SICCA Creme-Dessert "Orange" ist ein deklarationsfreies Dessert ohne künstliche Farbstoffe und ohne Gelatine.

**Zubereitung:** SICCA Creme-Dessert "Orange" in kalte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen und in Portionen abfüllen. Kalt stellen!

**Dosierung:** 250 g für 1 Liter Vollmilch 3,5 %.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 571 kj   |
| Brennwert kcal              | 136 kcal |
| Fett                        | 4.4 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3.4 g    |
| Kohlenhydrate               | 21.1 g   |
| davon Zucker                | 15.4 g   |
| Eiweiß                      | 3 g      |
| Salz                        | 0.2 g    |

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Milch | Ja |
|-------|----|

## Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelsärke, pflanzliches Fett gehärtet (Kokos), 5 % Orangenpulver, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), natürliches Orangen-Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Farbstoff: Beta-Carotin (Provitamin A).