

Creme-Dessert "Vanille"

SICCA Creme-Dessert "Vanille" ist eine deklarationsfreie Cremespeise ohne künstliche Farbstoffe und ohne Gelatine.

Zubereitung: SICCA Vanille Dessert-Pulver in gekühlte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer 5 Minuten aufschlagen und in Portionen abfüllen. Kalt stellen.Oder nach Bedarf verfeinern mit Chocolate, Instant Café und Früchten. Vollmilch kann bis zu 50 % durch Sahne ausgetauscht werden.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	580 kj
Brennwert kcal	139 kcal
Fett	4.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.6 g
Kohlenhydrate	21.1 g
davon Zucker	14.7 g
Eiweiß	3 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, Fruchtzucker, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliches Fett gehärtet (Kokos), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MILCHEiweiß, natürliches Vanille-Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Farbstoff: Riboflavin (Vitamin B2).