

Creme-Dessert "Aroniabeere"

SICCA Creme-Dessert "Aroniabeere" ist deklarationsfreie Cremespeise mit einer fruchtigen, süß-säuerlichen Note. Die zugesetzte Gelatine ist auf rein pflanzlicher Basis.

Zubereitung: SICCA Creme-Dessert "Aroniabeere" in gekühlte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer ca. 4 Minuten aufschlagen und in Portionen abfüllen. Kalt stellen! Milch kann bis zu 50% durch sahn e ausgetauscht werden.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	562 kj
Brennwert kcal	134 kcal
Fett	4.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.90 g
Kohlenhydrate	20.70 g
davon Zucker	14.80 g
Eiweiß	2.90 g
Salz	0.30 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Fruchtpulver 11 % (Aronia, Apfel), Maltodextrin, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carragenan, Johannisbrotkernmehl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliches Aroma, Speisesalz.