

Kartoffelpüree mit Milch

Zur Verarbeitung von SICCA Kartoffelpüree-Flocken werden gesunde, reife Speisekartoffeln, die in der Qualität den deutschen und europäischen (RUCIP) Kartoffelgeschäftsbedingungen entsprechen, verwendet. Die Herstellung der Kartoffeln erfolgt durch Waschen, Schälen, Schneiden, Blanchieren und Trocknen. Das Püree wird rezeptgetreu mit weiteren Zutaten vermischt. Natürliche Schwankungen in den Eigenschaften der Kartoffel sind erntebedingt und nicht immer technologisch auszugleichen.

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen, Kartoffelpüree in das heiße Wasser einrühren und kurz quellen lassen.
Fertig!

Dosierung: 200 g für 1 Liter = 6 Portionen à 200 g.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 30 Monate.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	266 kj
Brennwert kcal	63 kcal
Fett	1.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.80 g
Kohlenhydrate	11.00 g
davon Zucker	1.00 g
Eiweiß	1.40 g
Salz	0.60 g

Allergene

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

Zutaten

Kartoffeln (EU) 79 %, MILCHpulver (40,5 % Fett) 13,8 %, Speisesalz, Palmfett, LAKTOSE, Stabilisator Diphosphate, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), MILCHprotein, natürliches Muskat-Aroma, Aroma, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäureester, färbendes Gewürzextrakt: Kurkuma.