Produktdaten

Götterspeise Waldmeister RUF RUF 15892
Artikelnummer: 089618

Götterspeise Waldmeister 1 kg FS

MHD-KZ :	1
Basis VPE :	Pck 1kg
Warengruppe :	45 - Dessert & Dessertsaucen / 003 - Götterspeisen,Grütze
Bruttogewicht (g) :	1 kg
Nettogewicht (kg) :	1 kg
Abtropfgewicht (g) :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	60/120/212 mm
Lieferantenartikelnummer :	15892
EAN :	4002809002298
Restlaufzeit (Tage) :	238

kj :	1523
kcal :	358
Eier :	Enthält in Spuren
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält in Spuren
Milch :	Enthält in Spuren
Schalenfrüchte :	Enthält in Spuren
Soja :	Enthält in Spuren
mit Farbstoff :	Ja
Zutaten :	Speisegelatine, Zucker, Säuerungsmittel Fumarsäure, färbendes Lebensmittel Saflorkonzentrat, Aroma, Trennmittel Siliciumdioxid, Farbstoff Patentblau V. Kann Spuren von GLUTEN, EI, MILCH, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Soja, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Glutenhaltiges Getreide (Roggen), Glutenhaltiges Getreide (Gerste), Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Schalenfrüchte (Mandeln), Schalenfrüchte (Haselnüsse), Schalenfrüchte (Pistazien)
Zusatzstoffe :	mit Farbstoff
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1523 kj / 358 kcal
Fett :	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0,0 g
Kohlenhydrate :	24 g
davon Zucker :	20 g
Eiweiß :	57 g
Salz :	0.57 g

Verkehrsbezeichnung :	Zubereitung für eine Götterspeise Waldmeister-Geschmack
Hersteller :	Ruf Lebensmittelwerk KG
Marke :	RUF
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Zubereitung: 1. Wasser und Zucker laut Mengentabelle aufkochen. 2. Entsprechende Menge Dessertpulver in das nicht mehr kochende Wasser geben und verrühren bis sich das Pulver restlos aufgelöst hat. 3. Fertiges Dessert portionieren und und mehrere Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.Mengenangaben:Pulver: 35 g | 70 g | 175 g | 350 g | 1000 g,Zucker: 175 g | 350 g | 875 g | 1750 g | 5000 g,Wasser: 1 l | 2 l | 5 l | 10 l | 29 l,Portionen (à 100 g): 12 | 24 | 60 | 121 | 350.