



# Produktdaten



## Crème Brûlée/Crème Caramel CARTE D OR K 84050

Artikelnummer: 108822

Carte D'or Crème Brûlée / Flan Caramel 1,25 KG

---

MHD-KZ :	1
Warengruppe :	34 - Knorr / 900 - Majala
Bruttogewicht (g) :	1.32 kg
Nettogewicht (kg) :	1.25 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	220/170/60 mm
Lieferantenartikelnummer :	84050
EAN :	8714100840504
Restlaufzeit (Tage) :	158

---

kj :	1661
kcal :	396
Zutaten :	Zucker, Stärke, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, Geliermittel (Carrageen), Aromen, Kurkuma. Kann Spuren von MANDEL, HASELNUSS und MILCH enthalten.
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Kostformen :	vegetarisch
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1661 kj / 396 kcal
Fett :	0,70 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0,20 g
Kohlenhydrate :	95,00 g
davon Zucker :	80,00 g
Eiweiß :	0,80 g
Salz :	0,09 g
<hr/>	
Lieferanten Kürzel :	K
Verkehrsbezeichnung :	Dessertcremepulver für Crème Brûlée / Crème Caramel
Hersteller :	Unilever Deutschland GmbH
Marke :	CARTE D OR
Herkunft :	Frankreich
Zubereitung :	ZUBEREITUNG CRÈME BRÛLÉE: 1. Milch und Sahne/Obers zum Kochen bringen. 2. Die Energiezufuhr abstellen, dann das Pulver einrühren. 3. Portionieren und für 3 Stunden kaltstellen. 4. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. CRÈME CAMEL: 1. Milch zum Kochen bringen. 2. Die Energiezufuhr abstellen, dann das Pulver einrühren. 3. Eine Schicht Caramelsauce in die Formen geben, portionieren und für 3 Stunden kaltstellen. 4. Entformen und servieren.