

Creme-Dessert "Choco-Caramell"

SICCA Creme-Dessert "Choco-Caramell" ist eine deklarationsfreie Cremespeise. SICCA Creme-Dessert "Choco-Caramell" ist frei von künstlichen Farbstoffen (Farbgebung auf rein pflanzlicher Basis) und frei von Phosphaten.

Zubereitung: SICCA Creme-Dessert "Choco-Caramell" in gekühlte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer ca. 2 Minuten durchrühren und in Portionen abfüllen. Kalt stellen.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	565 kj
Brennwert kcal	135 kcal
Fett	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g
Kohlenhydrate	20.2 g
davon Zucker	17.9 g
Eiweiß	3.6 g
Salz	0.1 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, fettarmes Kakaopulver (8 %), pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Glukosesirup, Aroma, Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren, Verdickungsmittel: (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), MILCHEiweiß, Caramellpulver, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure.