

Creme-Dessert "Mango-Apfel"

SICCA Creme-Dessert "Mango-Apfel" ist eine deklarationsfreie Cremespeise. Die zugesetzte Gelatine ist auf rein pflanzlicher Basis.

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

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 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.9 g
Kohlenhydrate	21.6 g
davon Zucker	18.3 g
Eiweiß	2.9 g
Salz	0.2 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Fruchtpulver 6 % (Apfel, Mango), Cocosfett gehärtet, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Farbstoff: Beta-Carotin.