

Creme-Dessert "Choco"

SICCA Creme-Dessert "Choco" ist eine deklarationsfreie Cremespeise mit einem vollmundigen Chocoladengeschmack.

Zubereitung: SICCA Choco-Cremepulver in gekühlte Vollmilch 3,5 % einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer ca. 5 Minuten durchrühren und in Portionen abfüllen. Kalt stellen!

Dosierung: 250 g für 1 Liter kalte Vollmilch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	555 kj
Brennwert kcal	133 kcal
Fett	4.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.9 g
Kohlenhydrate	19.2 g
davon Zucker	17.3 g
Eiweiß	3.6 g
Salz	0.2 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, fettarmes Kakaopulver (20 %), modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Glukosesirup, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, natürliches Aroma, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure.