



Premium Creme Caramelleis

Milchspeiseeis (70 % Milchanteil) mit 3 % Karamellzubereitung



Artikelnummer: 50217
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.6 l
Unterverpackung: 2.3 l Wanne

Produktmerkmale

- cremiges Milchspeiseeis mit Karamell
- zarter Schmelz
- perfekte Mundhaptik
- beerige Eissorte
- Premium Eisqualität

Kundenvorteile

- 2 Wannengrößen (2,3l/4,8l)
- Produktion nach HACCP Richtlinien
- passend für jede Eisvitrine
- dekorative Sortenschilder erhältlich

Zutaten

Wasser, Zucker, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, 3 % Karamellzubereitung (Glukosesirup, gezuckerte KONDENSMILCH, Zucker, Karamell, Aroma, Farbstoffe (E 150a, E 160a), MAGERMILCHPULVER, gehärtetes Pflanzenfett Kokosnuss), Maltodextrin, Aromen, Stabilisatoren (E 410, E 466, E 412, E 401), Emulgatoren (E 472a, E 472b, E 471, E 473)

Hergestellt in einem Betrieb, der Schalenfrüchte, Erdnüsse, Gluten, Milch- und Milchprodukte, Soja, Lactose und Eier verarbeitet.

Allergene

Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



⁴ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Wunderbare Kombination für Eisbecher, als Beilage zu Kuchen oder im Milchshake und selbstverständlich für Ihre ganz persönlichen Kreationen.



Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	402.0 kJ
Kilokalorien	96.0 kcal
Fett	2.8 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	2.3 g
Kohlenhydrate	15.0 g
- davon: Zucker	14.0 g
Eiweiss	1.9 g
Salz	0.2 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4.6 l
Unterverpackung	2.3 l Wanne
Lagerbedingungen	

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.