Spezifikation und Datenblatt

Flan Bittermandel (blanc manger) "low fat & low carb", 400g

Artikelstammdaten

Art. Nr: 35564

Artikelbezeichnung: Flan Bittermandel "low fat & low carb", 400g

Artikelbeschrieb: Flan Bittermandel mit Agar-Agar und Prebiotika Inulin, ohne Zucker, fett- und kohlenhydratarm. Zubereitung mit Milch, zum Kochen. Auch geeignet für Diäten und Diabetiker.

Zubereitung: Entsprechende Menge Pulver in kalte Milch einrühren und unter stetem Umrühren aufkochen und 3-4 Min. köcheln. In Formen giessen und während ca. 2 Stunden kalt servieren. Anrichten, nach Belieben ausgarnieren und servieren.

Ergiebigkeit/Rezept: Beutelinhalt + 8 Liter Milch = 84 Portionen à ca. 100g.
10 Portionen = 9,5 dl Milch + 50g Pulver.

Zusammensetzung: Inulin, Sorbitol, Verdickungsmittel (E406, E415), Aromen, Zucker (4,1%), Zuckerarten (1,4%), Süssstoffe (E950, E951), Emulgator (E471), Salz. Enthält eine Phenylalalinquelle.

Nährwertinformationen:

	kcal	kj	Eiweiss	KH	Fett
100g Pulver	128	538	0.0	8.0	0.0
100g Fertigprodukt mit Magermilch	38	159	3.1	5.1	0.1
100g Fertigprodukt mit Vollmilch	71	292	3.0	5.0	3.6

10g KH sind enthalten in ca. 194g Fertigprodukt.

Verpackung- und Logistikinformationen

Endverbrauchereinheit		Handelseinheit	
Bezeichnung	**Stehbeutel**	Stehbeutel pro Handelseinheit:	**6**
EAN-Code:	7640137680091	EAN-Code:	7640137680107
Gewicht Brutto:	**410g**	Gewicht Brutto:	**4'920g**
Gewicht Netto:	**400g**	Gewicht Netto:	**4'800g**
Länge:	**10,0cm**	Länge:	**30,5cm**
Breite:	**6,0cm**	Breite:	**30,5cm**
Höhe:	**21,5cm**	Höhe:	**12,5cm**

Artikelspezifikation:

Laktosefrei	**X ja O nein**	Vegetarisch	**O ja X nein**
Bio	**O ja X nein**	ovo-lakto-vegetarisch	**O ja X nein**
Glutenfrei	**X ja O nein**	ovo-vegetarisch	**O ja X nein**
Salzfrei	**O ja X nein**	lakto-vegetarisch	**O ja X nein**
Zuckerfrei	**X ja O nein**	vegan	**O ja X nein**
Nussfrei	**X ja O nein**	Herkunftsland	**Schweiz**

Hersteller: Qualidess AG, Bernstrasse 7, 3066 Deisswil/Stettlen
Erstellt am : 11.04.2008
Datum Freigabe: 11.04.2008
Visum: HAC