

Fruchtsuppe/Dessert "Aprikose-Mango" mit Fruchtstücken

Fruchtsuppe/Dessert "Aprikose-Mango" wird aus gefriergetrockneten Früchten und natürlichen Fruchtpulvern hergestellt ohne Gelatine. Sie erhalten eine köstlich erfrischende und natürlich fruchtige Kaltschale für die heiße Jahreszeit.

Zubereitung: Instant Fruchtsuppen-Pulver in kaltes Wasser einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer oder Schneebesen durchrühren, in Portionen abfüllen und zur vollkommenen Geschmacksentwicklung 20 - 30 Minuten stehen lassen. Tipp: Instant Fruchtsuppe Aprikose-Mango in kalte Vollmilch (anstelle Wasser) einrühren und 6 Minuten aufschlagen. Sie erhalten ein lockeres cremiges Dessert.

Dosierung: 200 g für 1 Liter Milch oder Wasser.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	270 kj
Brennwert kcal	65 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	15.8 g
davon Zucker	9.3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Zutaten

Zucker, Fruchtzucker, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Aprikosen gefriergetrocknet 4 %, Aprikosenpulver, Säuerungsmittel (Apfelsäure, Citronensäure), natürliches Aroma, Speisesalz, Gewürze.