

Creme-Dessert "Frucht-Traum"

SICCA Creme-Dessert "Frucht-Traum" ist ein deklarationsfreies Dessert ohne künstliche Farbstoffe und ohne Gelatine.

Zubereitung: SICCA Creme-Dessert "Frucht-Traum" in kalte Vollmilch einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen und in Portionen abfüllen. Kalt stellen!

Dosierung: 250 g für 1 Liter Vollmilch 3,5 %.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	563 kj
Brennwert kcal	135 kcal
Fett	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g
Kohlenhydrate	20.7 g
davon Zucker	14.4 g
Eiweiß	3 g
Salz	0.2 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Fruchtmischung 18 % (Bananen, Aprikosen, Erdbeeren, Hibiscus), Fructose, Glukosesirup, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Carragenan, Johannisbrotkernmehl), Maltodextrin, MILCHEiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz, Farbstoff: Riboflavin (Vitamin B2).