

Creme-Dessert "Melone-Orange"

SICCA Creme-Dessert "Melone-Orange" ist ein deklarationsfreies Dessert ohne künstliche Farbstoffe und ohne Gelatine.

Zubereitung: SICCA Creme-Dessert "Melone-Orange" 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	570 kj
Brennwert kcal	136 kcal
Fett	4.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g
Kohlenhydrate	21.3 g
davon Zucker	13.9 g
Eiweiß	2.9 g
Salz	0.2 g

Allergene

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

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Fruchtmischung 14 % (Honigmelonen, Orangen), Fructose, Glukosesirup, Maltodextrin, pflanzliches Fett gehärtet (Cocos), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliche Aromen, Verdickungsmittel (Carragenan, Johannisbrotkernmehl), MILCHEiweiß, Säuerungsmittel: Citronensäure, Speisesalz, Farbstoff: Riboflavin (Vitamin B2).