

## Carte D'or Panna Cotta 780 g



Crempulver zur Zubereitung einer Panna Cotta, mit charakteristischen Geschmack, Aussehen und Konsistenz des italienischen Originals.

Artikelnummer: 72131 • Verbrauchereinheit EAN: 8712566432936 • Verpackungseinheit EAN: 8711200721313

### Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

### Alle Produktinformationen

#### Nährwerte und Allergene



Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur



Ohne MSG lt. Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Alkoholfrei



Glutenfrei



Ohne deklarationspflichtige Allergene lt. Gesetz gültig für DE und AT

#### Zutaten

Zutaten: Zucker, Stärke, Speisegelatine, Aromen. Kann Spuren von Ei, Haselnuss, Mandeln, Milch und Soja enthalten.

#### Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1592 kJ	859 kJ	816 kJ	10 %
Energie (Kilokalorien)	390 kcal	206 kcal	196 kcal	10 %
Fett	< 0,5 g	16 g	15 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	9,3 g	8,9 g	45 %
Kohlenhydrate	89 g	14 g	13 g	5 %
davon Zucker	78 g	12 g	12 g	13 %
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	7,7 g	3,4 g	3,3 g	7 %
Salz	0,07 g	0,1 g	0,09 g	2 %

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

\*\* 1 Portion = 100 g (Verbrauchereinheit enthält 69 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

## Produktinformationen

### Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

### Bezeichnung

Dessertcremepulver für Panna Cotta

### Beschreibung

Crempulver zur Zubereitung einer Panna Cotta, mit charakteristischen Geschmack, Aussehen und Konsistenz des italienischen Originals.

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Ohne deklarationspflichtige Allergene lt. Gesetz gültig für DE und AT
- Ohne Palmöl

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne Palmöl: Ohne Palmöl laut Zutatenliste.

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II), d.h. in Deutschland und Österreich: keine Deklarationspflicht von Allergenen auf Speisekarten. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Produktionsland

Hergestellt vom Europäischen Unilever Produktionsnetzwerk

## Produktinweise

### Ergiebigkeit

Produktmenge	Milch	Sahne	Ergiebigkeit pro Portion
1 Beutel	1,0L	1,0L	24
2 Beuteln	2,0L	2,0L	48
3 Beuteln	3,0L	3,0L	72

### Zubereitung

\$\$\$ Weight: 260 g for 1 liter of UHT milk (3,5% fat) + 1 liter of UHT cream (30% fat) On fire mix the pouch's content with 1 liter boiling milk and mix 30 second until full dispersion. Add 1 liter cold UHT cream and mix again. Pour into molds and let cool for 3 hours in the fridge before serving. Yield: 2300 g (24 portions á 95g)

### Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Das zubereitete Dessert im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

## Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

### Carte D'or Pannacotta gluten free 6 x 780 g

Artikelnummer: 72131

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8712566432936	8711200721313	8712566474059
Maße L/H/B in mm	60 x 220 x 170	388 x 241 x 183	1200 x 1114 x 800
Volumen in M3	0.002244	0.017112	1.069
Gewicht (brutto) in kg	0.856	5.383	283.384
Gewicht (netto) in kg	0.78	4.68	224.64

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).  
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

© 2022 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.

