



Dr.Oetker Panna Cotta Schachtel à 1.10kg

Art. Nr. 5588.881

Bruttogewicht 1.163 KG

Nettogewicht 1.100 KG

Verpackung Karton

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 7 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 PAL = 432 ST

1 KAR = 6 ST



Erstellungsdatum: 25.10.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Panna Cotta z.K. 6x1,1kg

Produktbeschreibung

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Rahm.

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Dessertpulver für Panna Cotta

Zutaten

Zucker, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Geliermittel (Carrageen, Xanthan), Aroma (enthält MILCHPULVER), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Produktionsland

Frankreich

Zubereitung

1. Die erforderliche Menge Milch und Schlagsahne aufkochen. 2. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Dr. Oetker Panna Cotta Pulver mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich alles gelöst hat (nicht mehr aufkochen). Die fertige Panna Cotta portionieren und über Nacht kalt stellen. Tipp: Ersetzen Sie die angegebene Menge Schlagsahne durch Milch, so erhalten Sie ein cremiges Dessert welches in Portionsschalen serviert werden kann.

Dosierung

120 g Dessertpulver auf 0,4 l Schlagsahne und 0,6 l Milch.

Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 3.6 l Schlagsahne und 5.5 l Milch = ca. 102 Portionen à ca. 100 g

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1642	733	
Energie (kcal)	386	176	
Fett	0 g	12 g	g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	6.8 g	g
Kohlenhydrate	85 g	13 g	g
davon Zucker	72 g	12 g	g
Eiweiss	11 g	3.8 g	g





Salz	0.1 g	0.1 g	g
-------------	-------	-------	---

Technische Daten

Inhalt Netto	6.6 kg	Länge EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-250084
Inhalt Brutto	7.143 kg	Breite EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241101919
Länge VS	37.5 cm	Höhe EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241101926
Breite VS	17 cm	Gebinde	6X1,1KG	Palettierung	12/LG, 72/Pal
Höhe VS	17.8 cm	Lagerung	Lichtgeschützt und trocken aufbewahren.		

Produktvorteile

- gelingsichere Zubereitung
- vielseitig einsetzbar
- hohe Produktqualität
- hohe Ergiebigkeit

Produktmerkmale: ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), enthält Bestandteile vom Rind, geeignet für passierte Kost, geeignet für weiche Kost.

Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:

- Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.