

Dr.Oetker Bayerische Creme Schachtel à 1.00kg



Art. Nr. 5595.881

Bruttogewicht 1.063 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Karton

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 7 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 6 ST



1 PAL = 432 ST

Erstellungsdatum: 29.05.2026

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

Bayerische Creme o.K. 6x1kg

Produktbeschreibung

Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für feine Kreationen mit frischen Früchten, leckeren Dessertsaucen und, und, und ...

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Cremepulver für Bayerische Creme Vanille-Geschmack

Zutaten

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Glukosesirup, Palmfett, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Salz, Verdickungsmittel (Carrageen), färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Aroma (enthält LAKTOSE), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN, GLUTENHALTIGES GETREIDE. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Produktionsland

Frankreich

Zubereitung

Die erforderliche Menge kalte Milch und Schlagsahne oder Wasser und Schlagsahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Ein cremiges Dessert erhalten Sie bei der Zubereitung mit Milch und Sahne. Ein Dessert mit festerer Konsistenz erhalten Sie bei der Zubereitung mit Wasser und Sahne.

Dosierung

200 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne (oder 0,5 l Wasser und 0,5 l Sahne) oder 220 g Dessertpulver auf 1 l Milch (1,5 % Fett)

Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch und 2,5 l Sahne (oder 2,5 l Wasser und 2,5 l Sahne) = ca. 100 Portionen à ca. 60 g

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion 60 g
Energie (kJ)	1873	840	504



Energie (kcal)	444	202	121
Fett	11 g	15 g	9 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.1 g	9 g	5.4 g
Kohlenhydrate	76 g	14 g	8.6 g
davon Zucker	60 g	11 g	6.8 g
Eiweiss	9.4 g	3.2 g	1.5 g
Salz	0.6 g	0.1 g	0.1 g

Technische Daten

Inhalt Netto	6 kg	Länge EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-204250
Inhalt Brutto	6.543 kg	Breite EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241425008
Länge VS	37.5 cm	Höhe EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241425039
Breite VS	17 cm	Gebinde	6X1KG	Palettierung	12/LG, 72/Pal
Höhe VS	17.8 cm	Lagerung	Lichtgeschützt und trocken lagern. Nach Anbruch Packung innerhalb von vier Wochen aufbrauchen.		

Produktvorteile

- schnelle und einfache Zubereitung!
- verwendbar als optimale Basiscreme mit feinem Vanillearoma oder als fertiges Dessert garniert mit Früchten
- cremig-feine Konsistenz

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.

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

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.