



## Dr.Oetker Crème Brûlée / Crème Caramel Schachtel à 1.00kg

Art. Nr. 5606.880

Bruttogewicht 1.055 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Schachtel 1.34 l 8.0 x 12.0

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 7 Monate

Sachbezeichnung

### Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 PAL = 576 ST

1 KAR = 6 ST



Erstellungsdatum: 05.05.2025

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

## Crème Brûlée / Crème Caramel 6x1kg

### Produktbeschreibung

Dessertpulver zur Zubereitung der beiden Klassiker der französischen Küche Crème Brûlée und Crème Caramel.

### Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Dessertpulver für Crème Brûlée oder Crème Caramel

### Zutaten

Zucker, Maisstärke, 2,0% HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), Dextrose, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), natürliches Bourbon-Vanille Aroma, Salz, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

### Produktionsland

Frankreich

### Zubereitung

Kochtopf: Für Crème Brûlée: Die Trockenmischung in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflammen. Für Crème Caramel: Die Trockenmischung in die heiße Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Karamell-Soße (ca. 10 g) in eine Portionsform (Timbal) geben und die Crème Caramel darauf portionieren. Danach für 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Rand mit einem spitzen Messer lösen und stürzen.

### Dosierung

Crème brûlée: 140 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne~Crème Caramel: 140 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Ergiebigkeit: 1 kg Dessertpulver auf 7 l Flüssigkeit = ca. 80 Portionen à ca. 100 g

### Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion 100 g
<b>Energie (kJ)</b>	1660	383	850
<b>Energie (kcal)</b>	191	91	204





<b>Fett</b>	0.9 g	1.5 g	15 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0.3 g	0.6 g	0.3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	94 g	16 g	15 g
<b>davon Zucker</b>	80 g	14 g	14 g
<b>Eiweiss</b>	1 g	0.1 g	2.6 g
<b>Salz</b>	0.4 g	0.2 g	0.2 g

### Technische Daten

<b>Inhalt Netto</b>	6 kg	<b>Länge EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-250532
<b>Inhalt Brutto</b>	6.45 kg	<b>Breite EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	4006733008111
<b>Länge VS</b>	37 cm	<b>Höhe EVE</b>	14 cm	<b>GTIN VS</b>	4006733008128
<b>Breite VS</b>	16.5 cm	<b>Gebinde</b>	6X1KG	<b>Palettierung</b>	12/LG, 96/Pal
<b>Höhe VS</b>	14.8 cm	<b>Lagerung</b>	Lichtgeschützt und trocken lagern.		

### Produktvorteile

- 1 Produkt für 2 Anwendungen
- zwei leckere Dessertklassiker, je nach Bedarf
- einfach die heisse Flüssigkeit einrühren und aufkochen

Produktmerkmale: Leichte Vollkost, ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), ovo-vegetabil

### 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:

- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

### 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



*Professional*

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.