

Dr.Oetker Vanille Sauce

TEP 1.0l



Art. Nr. 5613.401

Bruttogewicht 1.120 KG

Nettогewicht 1.080 KG

Verpackung Karton

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 3 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



9 0 0 8 2 0 0 0 1 8 3 9 0

1 KAR = 12 ST



9 0 0 8 2 0 0 1 1 8 3 9 7

1 PAL = 864 ST

Erstellungsdatum: 13.12.2025

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



Professional

Vanille Sauce 1L

Produktbeschreibung

Vanille Sauce servierfertig

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Vanille Sauce

Zutaten

VOLLMILCH, Zucker, RAHM, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Maisstärke, Maltodextrin, Stabilisatoren (Carrageen, Xanthan), Salz, natürliches Vanillearoma, extrahierte zerkleinerte Vanilleschoten, Farbstoff Carotin. Kann enthalten: SOJA.

Produktionsland

Italien

Zubereitung

Servierfertig. Vor Gebrauch kurz durchrühren. Durch Zugabe von frischer Milch können Sie Dr. Oetker Vanille Sauce auf die individuell gewünschte Konsistenz verändern.

Dosierung

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	523		
Energie (kcal)	125		
Fett	4.8 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	4.8 g	g	g
Kohlenhydrate	15 g	g	g
davon Zucker	12 g	g	g
Eiweiss	3.4 g	g	g
Salz	0.1 g	g	g



Technische Daten

Inhalt Netto	12.96 kg	Länge EVE	6.5 cm	Art-Nr.	1-44-203454
Inhalt Brutto	13.60 kg	Breite EVE	9.5 cm	GTIN EVE	9008200018390
Länge VS	40 cm	Höhe EVE	16.5 cm	GTIN VS	9008200118397



Professional

Breite VS	20 cm	Gebinde	12x1L	Palettierung	12/LG, 72/Pal
Höhe VS	17 cm	Lagerung	Kühl und trocken aufbewahren. Geöffnete Packung im Kühlschrank lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.		

Produktvorteile

- Kalt und warm verwendbar.
- Mikrowellentauglich (ohne Verpackung) und Bain-Marie-stabil.
- Durch UHT haltbar gemacht.

Ideal zu klassischen Mehlspeisen wie Crêpes, Donuts, Apfelstrudel und vielen anderen Desserts.

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 Rezepte 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.