

Dr.Oetker Crema Bavarese SCA 1.00kg



Art. Nr. 5595.881

Peso lordo	1.063 KG
Peso netto	1.000 KG
Confezione	Scatola OE 1 - 3 kg
Inalterabilità	non refrigerato
Conservazione	7 mesi
Denominazione specifica	

Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento

1 ST = 1 ST



1 PAL = 432 ST

1 KAR = 6 ST



Data di creazione: 24.04.2025

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.

Crema Bavarese 6x1kg

Descrizione del prodotto

L'ingrediente di base per svariate creazioni con una consistenza particolarmente cremosa e uno squisito aroma di vaniglia. Ottimale per deliziose creazioni a base di frutta fresca, gustose salse dessert ecc.

Denominazione dell'alimento / Denominazione di vendita

Preparato in polvere per crema bavarese al gusto di vaniglia

Ingredienti

Zucchero, amido di patate modificato, gelatina di manzo, sciroppo di glucosio, grasso di palma, emulsionante (E 472b), maltodestrina, proteine di LATTE, sale, addensante (carragenina), alimento colorante (succo di carote concentrato), aroma (contiene LATTOSIO). Può contenere: (UOVO, GLUTEN, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, MANDORLE, PISTACCHI).

Paese di produzione

Francia

Preparazione

Versare la quantità richiesta di latte freddo e panna da montare o di acqua e panna da montare in un contenitore con i bordi alti. Incorporare il preparato in polvere per dolci. Montare per 4 minuti alla velocità massima con uno sbattitore o una planetaria. Dividere in porzioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora. Con latte e panna si ottiene un dessert cremoso, mentre con acqua e panna il dolce avrà una consistenza più soda.

Dosaggio:

200 g di preparato in polvere per dolci per 0,5 l di latte e 0,5 l di panna (o 0,5 l di acqua e 0,5 l di panna) o 220 g di preparato in polvere per 1 l di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi)

Resa: 1000 g di preparato in polvere per dolci per 2.5 l di latte e 2.5 l di panna (o 2.5 l di acqua e 2.5 l di panna) = ca. 100 porzioni da ca. 60 g

Dichiarazione del valore nutritivo

	100g prodotto	100g prodotto pronto	Per porzione 60 g
Energia (kJ)	1873	840	504
Energia (kcal)	444	202	121
Grassi	11 g	15 g	9 g
di cui acidi grassi saturi	9.1 g	9 g	5.4 g
Carboidrati	76 g	14 g	8.6 g





di cui zuccheri	60 g	11 g	6.8 g
Proteine	9.4 g	3.2 g	1.5 g
Sale	0.6 g	0.1 g	0.1 g

Dati tecnici

Contenuto netto	6 kg	Lunghezza EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-204250
Contenuto lordo	6.543 kg	Larghezza EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241425008
Lunghezza VS	37.5 cm	Altezza EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241425039
Larghezza VS	17 cm	Confezione	6X1KG	Paletizzazione	12/LG, 72/Pal
Altezza VS	17.8 cm	Immazzamento	Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce. Dopo aver aperto la confezione, consumare il contenuto entro quattro settimane.		

Vantaggi del prodotto

- preparazione semplice e veloce!
- utilizzabile come crema base dal delicato aroma di vaniglia oppure come dessert pronto guarnito con frutti
- delicata consistenza cremosa

Caratteristiche del prodotto: senza ingredienti contenenti glutine (secondo la ricetta), contiene derivati del manzo, adatto alla dieta liquida, adatto alla dieta morbida

Ingredienti allergenici

Le seguenti informazioni relative agli ingredienti allergenici si riferiscono esclusivamente alla ricetta del prodotto. L'aggiunta di ulteriori ingredienti indicata nelle istruzioni o nei consigli di preparazione non viene considerata. Non è possibile escludere la presenza di minime tracce di sostanze allergeniche che possono inavvertitamente entrare in contatto con il prodotto durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto. Se necessario, tali tracce vengono riportate alla fine dell'elenco degli ingredienti.

Senza allergeni che devono essere indicati in modo esplicito tra gli ingredienti secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 (Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori). Non è possibile escludere la presenza di tracce non intenzionali e tecnicamente inevitabili.

Ingegneria genetica

Secondo il regolamento europeo in materia di etichettatura, autorizzazione e tracciabilità relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati*, il prodotto non è soggetto all'obbligo di etichettatura. (* Regolamento (CE) n. 1829/2003 e Regolamento (CE) n. 1830/2003).

Qualità

Il prodotto è realizzato nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge sulle derrate alimentari. Ciò comporta in particolare la conformità alle norme di igiene alimentare, l'applicazione dei principi HACCP nonché il rispetto e l'attuazione degli obblighi di etichettatura.



Professional

Suggerimento

Le ricette dei prodotti possono essere soggette a modifica. Le presenti informazioni vengono costantemente aggiornate. Prodotti con la stessa denominazione e lo stesso numero di articolo possono essere disponibili sia con ricette vecchie che nuove. Si prega di tenere presente che solo le indicazioni riportate sulla confezione sono vincolanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per la correttezza e la completezza delle informazioni.