

CARTE D'OR Gebröselte Marillenkügelchen



Artikelnummer 63220

Verpackung 1,8 kg



Eigenschaften

CARTE D'OR gebröselte Marillenkügelchen - Feiner Topfenkügelchen mit Fruchtfülle.

Zubereitung

KONVEKTOMAT

- Tiefgekühlte Kügelchen einlagig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 50% Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 140°C 22 Minuten dämpfen.
- Produkt vor dem Servieren auf mind. 75°C erhitzen.

Zutaten

Topfenteig: 59% Speisetopfen (20% F.i.T.), Zucker, Weizengrieß, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Trinkwasser, Eiklarpulver, Milchezucker, Milcheiweiß, Speisesalz, Vanillin, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Carotin; 17% Marillen- / Aprikosen-Füllung: 81% Marillen/Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Stabilisator Ascorbinsäure, Feuchthaltemittel Sorbit, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Carrageen), Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrat, Aroma (mit Walnussextrakt); Zuckerbrösel: Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Speisesalz, Hefe.

Ergiebigkeit

1 gebröseltes Marillenkügelchen = 60 g

1 Karton = 7,2 kg (4 x 1,8 kg) = ca. 120 Stück

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Produktvorteile

- Feiner Topfenteig
- bereits vorgebrösel
- einfache Zubereitung
- Exakt kalkulierbar
- Gelingsicher – immer gleiche Produktergebnisse

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	900,00 kJ
Brennwerte kcal	180,00 kcal
Eiweiß	8,00 g
Kohlenhydrate	31,00 g
Fett	6,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.