

Artikel	CRÈME BRULÉE FLÜSSIG 1L CDO 4556
Marke (Eigenmarke)	Carte D'or
Artikelnummer	42001081
Artikelbeschreibung	Zubereitung für Crème Brûlée mit Pflanzenfett
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Tetra
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray (enthält 6 Tetra)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Kühl lagern bei max. 10 °C. Nicht einfrieren.
Zutatenliste	BUTTERMILCH, 12 % SAHNE/OBERS, Palmöl, Kokosfett ganz gehärtet, Zucker, MAGERMILCH, BUTTERMILCHPULVER, EIGELB, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Carrageen; Aroma (mit LACTOSE). Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1101 / 260
Fett	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	16,00
Kohlenhydrate	
gesamt	13,00
davon Zucker	8,00
Eiweiß	3,00
Salz	0,15

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eigelb
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Buttermilch, Sahne, Magermilch, Buttermilchpulver, Aroma (mit Laktose)
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen	x	
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren		x
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch		x
lactosefrei		x
glutenfrei	x	
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet	x	

Zubereitungshinweis

Kochtopf: Die Crème in einen Kochtopf leeren, erhitzen und gelegentlich umrühren, bis die Crème kocht. Kombidämpfer: Das Produkt mit Verpackung bei vollem Dampf und 100 °C für 30 Minuten in den Combi-Dämpfer geben. Die Packung anschließend gut schütteln. Mikrowelle: Die Crème in eine mikrowellengeeignete Schüssel leeren und abgedeckt in der Mikrowelle erhitzen. (3 Min. bei 1.600 Watt, 6 Min. bei 800 Watt). Anschließend gut umrühren. Für alle Zubereitungsarten gilt: Die Crème anschließend in kleine Formen füllen und im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren die Crème mit braunem Zucker bestreuen und den Zucker mit einem Gasbrenner karamellisieren. Ergiebigkeit: 1 l ergibt ca. 10 Portionen à 100 g. Die Packung nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)

Milchsäurebakterien (KbE/g)

Salmonella in (KbE/g)

Schimmelpilze (KbE/g)