



***pro nature:***  
***frei von Aromen, Farbstoffen und Hefe***

*Ersetzt wurden diese Zutaten durch die Auswahl von hochwertigen naturbelassenen Rohstoffen wie z.B. Fleischextrakt, Gemüsepulver, natürliche Extrakte usw..*

***Durch den Verzicht von Aromen, Farbstoffen und Hefeextrakt ist der Geschmack unverfälscht und einzigartig.***





*pro nature:*

# *Dessertcreme* 'heiß und kalt' fertig gesüßt keine Aromen, keine Zusätze, natürliche Extrakte selbstverständlich deklarationsfrei

*durch den Verzicht von Aromen ist der Geschmack unverfälscht und einzigartig*

Nach der Zubereitung lässt sich die Dessertcreme problemlos, gleichmäßig portionieren.

Die Konsistenz der Dessertcreme ist sehr cremig, keine Hautbildung.



**Kalt-Zubereitung:** Das Cremepulver mit einem Schneebesen in die Milch einrühren und 1 Minute verrühren. Danach 10 Min. quellen lassen. Anschließend nochmal 1 Min. kräftig durchrühren, portionieren und kühl stellen.

**Heiß-Zubereitung:** Das Cremepulver mit einem Schneebesen in die heiße Milch (80°C) zügig einrühren und 1 Min. verrühren, kurz aufkochen und kalt stellen. Nach dem Erkalten mit einem Rührgerät 2 Minuten auf mittlerer Stufe verrühren.

Art.-Nr.	Produkt	Verbr./Ltr.	VE = Verkaufseinheit	fertige Speise in Liter pro VE	fertig gesüßt	ungesüßt	heiß zubereiten	kalt zubereiten	Zubereitung mit	glutenfrei	ohne Deklarationspflicht
71200	<i>pro nature: Dessert Vanille</i>	200g	3,0 kg	15	x			x	M	x	o.D.
71201	<i>pro nature: Dessert Karamel</i>	250 g	3,0 kg	12	x			x	M	x	o.D.
71202	<i>pro nature: Dessert Schokolade</i>	220 g	3,0 kg	14	x			x	M	x	o.D.
71203	<i>pro nature: Dessert Haselnuß</i>	200 g	3,0 kg	15	x			x	M	x	o.D.



# *pro nature:* **Edelpudding zum Kochen**

*keine Aromen, keine Zusätze, natürliche Extrakte  
selbstverständlich deklarationsfrei*

*durch den Verzicht von Aromen ist der Geschmack unverfälscht und einzigartig*



*Zubereitung: mit Milch und Zucker nach Rezeptur aufkochen, portionieren  
dekorieren und bei Zimmertemperatur servieren*

Art.-Nr.	Produkt	Verbr./Ltr.	VE = Verkaufseinheit	fertige Speise in Liter pro VE	fertig gesüßt	ungesüßt	heiß zubereiten	kalt zubereiten	Zubereitung mit	glutenfrei	ohne Deklarationspflicht
71230	<b>pro nature: Edelp. Vanille</b>	75 g	3,0 kg	44		x	x		M	x	o.D.
71231	<b>pro nature: Edelp. Schokolade</b>	90 g	3,0 kg	37		x	x		M	x	o.D.
71232	<b>pro nature: Edelp. Sahne</b>	90 g	3,0 kg	37		x	x		M	x	o.D.
71233	<b>pro nature: Edelp. Grieß</b>	90 g	3,0 kg	37		x	x		M	x	o.D.
71234	<b>pro nature: Edelp. Karamel</b>	90 g	3,0 kg	37		x	x		M	x	o.D.
71235	<b>pro nature: Edelp. Mocca</b>	90 g	3,0 kg	37		x	x		M	x	o.D.



## *pro nature:*

### *frei von Aromen, Farbstoffen und Hefe*

*Ersetzt wurden die Stoffe durch die Auswahl von hochwertigen naturbelassenen Rohstoffen wie z.B. Fleischextrakt, Gemüsepulver usw..*

*Durch den Verzicht von Aromen, Farbstoffen und Hefeextrakt ist der Geschmack unverfälscht und einzigartig.*

### *Brühen, Suppen und Würzmittel*



*Zubereitung: nach Rezeptur das Pulver in kochendes Wasser einrühren oder einstreuen*

Art.-Nr.	Produkt	Verbr./Ltr. Wasser	VE = Verkaufseinheit	Ergiebigkeit pro VE	cook & chill	ohne zug. Glutamin	Deklarationsfrei	glutenfrei lt. Rezeptur	lacto-vegetabil	allergenfrei
70225	<i>pro nature: Klare Gemüsesuppe</i>	28g	15,0 Kg	Eimer	540 l	X	X	X	X	X
70228	<i>pro nature: Klare Fleischsuppe</i>	28g	15,0 Kg	Eimer	540 l	X	X	X		X
70197	<i>pro nature: Universal Würzmittel</i>	16g	15,0 Kg	Eimer		X	X	X	X	X