



Milch-Ei-Butter

54'388 kcal

Paketabmessung: 55 x 41 x 23 L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 14.1 kg

Allergene: Milch, Laktose, Ei

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Geöffnet: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschliessen. Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeitsbildung vor.

MHD Dosen: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Butterpulver	2898 / 701	64g	38g	17g	17g	15g	0,46g	0g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46g	1,3g	0g
Vollmilchpulver	2065 / 494	26,2g	18,0g	40,6g	40,6g	24,6g	0,03g	<0,1g

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

«Milch-Ei-Butter»

2 Dosen Butterpulver 1400g (9814kcal) gesamt ca. 1.96kg Butter – Allergene: Milch

Zutaten: Eingesottene Butter 63% (CH), Magermilchpulver (CH), Milchprotein (CH) Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)

Zubereitung: 100g Pulver in 40ml kaltem Wasser anrühren und gut umrühren

1 Dose Volleipulver 800g (4560kcal) – Allergene: Ei

Zutaten: Hühnervolleipulver pasteurisiert

Zubereitung: 1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser anrühren

Doseninhalt entspricht ca. 55-60 Eiern

9 Dosen Vollmilchpulver 8100g (40014kcal) gesamt ca. 64.8 Liter – Allergene: Milch

Zutaten: Vollmilchpulver sprühgetrocknet

Zubereitung: 33g Pulver in 250ml Wasser einrühren

