

# Panna Cotta

## Pulver zum Kochen

Genießen Sie eine echte italienische Spezialität. Herby Panna Cotta ist frisch, leicht im Geschmack und überzeugt mit einem köstlich zartem Schmelz.

### ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

### DOSIERUNG

100 g Pulver + 1l Milch oder Sahne = 11 Portionen

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine  
**Allergene:** keine



FÜLLMENGE

**3 kg = 30 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**100 g : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

**ART.-NR. 337**

**ITALIENS  
DESSERT-  
KLASSIKER!**

Passend dazu:  
**Fruchthaltschalen  
als Dessertsauce.**

