*seneo***Pro** **VISCO***instant*

Verdickungsmittel zum Andicken von heißen und kalten Flüssigkeiten

Inhalt / Nettofüllmenge: 200g

Zutaten: Maltodextrin, Verdickungsmittel Xanthan , Verdickungsmittel Guarkernmehl

Produktinformation:
Einfache Zubereitung für alle 3 Konsistenzstufen sirup-, honig- und puddingähnlich. Bestimmen Sie ganz leicht den Grad der Andickung.
VISCO*instant* gehört zu den innovativen Produkten für z.B. Heimküchen und die Ernährung von pflegebedürftigen Personen zuhause, sowie für alle Catering-Betriebe. Durch die einfache und schnelle Anwendung können Sie mit **VISCO***instant* verschiedene Flüssigkeiten wie z.B. einen Saft, Fruchtpürees, Saucen, egal ob kalt oder warm, andicken.

VISCO*instant* hat folgende Eigenschaften:
- Grad der Andickung leicht zu bestimmen
- keine Geräte notwendig
- hervorragende Löslichkeit
- einfache Dosierung mittels Dosierlöffel
- angedickte Lebensmittel in weniger als 30 Sekunden

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert kJ / kcal	1191kJ /285kcal
Eiweiß (g)	3,2
Kohlenhydrate (g)	48
davon Zucker (g)	3,4
Fett (g)	0,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Ballaststoffe (g)	39,7
Salz (g)	0

Dosieranleitung/Rezeptvorschlag:
Wichtig: Die folgende Reihenfolge einhalten! 1-3 Dosierlöffel **VISCO***instant* entsprechend der Dosierangabe (siehe Deckel) in ein Gefäß geben. Dann ca. 100ml Flüssigkeit zugeben und kurz umrühren. Einfache Anwendung mit dem Schüttelbecher. Die gewünschte Andickung erfolgt innerhalb von 5-10 min. Die Konsistenz kann je nach Ausgangsviskosität und Temperatur der Flüssigkeit leicht variieren.