



## Produktbeschreibung Jo NOVA Instant-Griessbrei

### Käsekuchen 4000 g

#### Produkteigenschaften

Der Jo NOVA Instant-Griessbrei kann kalt und warm angerührt werden und mit jeder Wärmequelle erwärmt (cook&chill) werden; somit entfällt das Kochen. Die Konsistenz ist fein wie Babybrei und daher auch für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen optimal geeignet. Die Konsistenz und der Geschmack sind immer gleichbleibend lecker.

#### Verzehrempfehlung

Instantpulver in kalte oder heiße Milch oder Wasser einrühren, umrühren, quellen lassen, nochmals umrühren. Kann bei Bedarf beliebig erwärmt werden.

#### Zutaten

Saccharose, Sprühvollmilchpulver, Hartweizengries (18%), modifizierte Stärke (acetyliertes Distärkephosphat), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Speisesalz

#### Dosierung pro Portion

35 g Pulver in 100 ml Milch oder Wasser einrühren.

#### Analyse pro 100 g

physiologischer Brennwert	1733 kJ (410 kcal)
Fett	8,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Eiweiß	9,6 g
Kohlenhydrate	73,4 g
- davon Zucker	51,7 g
Salz	0,77 g

#### Allergenkennzeichnung

Enthält folgende potenzielle Allergene: Gluten, Milch, (inkl. Laktose). Spuren von Soja und Hühnerei-Eiweiß können nicht ausgeschlossen werden.

#### Bestellinformation

Käsekuchen 4000 g Eimer Art.-Nr. 1933311

#### **Bankverbindung:**

Kreissparkasse Heilbronn  
IBAN DE75 6205 0000 0000 3564 17  
BIC HEISDE66XXX

Sitz des Unternehmens: Heilbronn  
Geschäftsführer: Reinhard Jokschas  
Amtsgericht Stuttgart: HRB 748769  
USt-Id-Nr.: DE 294 667 424