

## Anleitung Variante 1 (empfohlen)

Verwendung eines Mixbechers:

1. Das Getränk in den Mixbecher gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutlis hinzufügen.
3. Deckel gut aufschrauben und kräftig schütteln bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.
4. Das Getränk 1 bis 2 Minuten umrühren.
5. Ein paar Minuten stehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

*Achtung: währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!*

## Anleitung Variante 2

Verwendung einer Gabel oder eines Schneebesens in großen Becher/Gefäß:

1. Das Getränk in den großen Becher/Gefäß gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutlis hinzufügen.
3. Vorsichtig das Pulver einrühren bis es sich vollständig aufgelöst hat (20-30 Sekunden).
4. Das Getränk 1 bis 2 Minuten umrühren.
5. Ein paar Minuten stehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

*Achtung: währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!*

## Anleitung Variante 3

Verwendung einer Gabel oder eines kleinen Schneebesens in einem Trinkbecher:

1. Das Getränk zur Hälfte in einen Trinkbecher gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutlis hinzufügen.
3. Vermischen, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.
4. Die restliche Flüssigkeit zufügen.
5. Ungefähr 1 bis 2 Minuten umrühren bis eine glatte, dickflüssige Konsistenz erreicht ist.
6. Ein paar Minuten stehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

*Achtung: währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!*

*\*Für heiße Getränke wird die Verwendung eines Mixbechers nicht empfohlen. Verwendet man einen Mixbecher muss sichergestellt sein, dass der Deckel fest aufgeschraubt ist.*

**Heiße Getränke\* (Temperatur > 60 °C):**

Für ein sicheres Ergebnis und um ein optimales Ergebnis zu erzielen, das Getränk vor dem Andicken etwas abkühlen lassen. Falls erwünscht oder erforderlich kann das mit Nutlis eingedickte Getränk nachträglich in der Mikrowelle wieder erwärmt werden. Die zubereitete Flüssigkeit für ein paar Minuten stehen lassen bis die erwünschte Konsistenz erzielt ist.

*Währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!*

*Bitte beachten Sie: Heißgetränke, falls erforderlich oder erwünscht, unmittelbar nach dem Andicken wieder erhitzen und vollständig verbrauchen. Besondere Vorsicht und rascher Verbrauch ist bei Getränken mit Milch geboten.*

**Kalte Getränke (Temperatur < 7 °C):**

Für ein optimales Ergebnis das kalte Getränk vor dem Vermengen mit Nutlis ein paar Minuten stehen lassen. Die mit Nutlis zubereitete Flüssigkeit für ein paar Minuten stehen lassen bis die erwünschte Konsistenz erzielt ist.

*Währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!*

## Kohlesäurehaltige Getränke (Cola, Limonade):

Für ein optimales Ergebnis die kohlesäurehaltigen Getränke mit einem Löffel vorsichtig umrühren damit die Kohlensäure entweichen kann. Nutlis erst danach beimengen.

*\*Für heiße Getränke ist die Verwendung eines Mixbechers nicht empfohlen. Verwendet man dennoch einen Mixbecher ist sicherzustellen, dass der Deckel fest aufgeschraubt ist.*

## Nutlis Mischanleitung: Große Mengen:

Für den Verbrauch binnen 8 Stunden nach Zubereitung:

1. Die erforderliche Menge Flüssigkeit in ein großes Gefäß gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutlis hinzufügen
3. Das Pulver mit einem Schneebesen einrühren bis es sich vollständig auflöst (ca. 20-30 Sekunden)
4. 1 bis 2 Minuten vorsichtig umrühren
5. 3 bis 5 Minuten stehen lassen und in Portionsbecher leeren
6. Weitere 10 Minuten stehen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
Währenddessen kein zusätzliches Pulver einrühren, die Flüssigkeit könnte zu dick werden!
7. Servieren

Für die Zubereitung größerer Mengen die nicht sofort verbraucht werden wird empfohlen, zunächst nur 95% der erforderlichen Menge Nutlis zu verwenden, um sicher zu stellen, dass die Konsistenz nicht zu dick wird. Nach 10 Minuten sollte überprüft werden, ob zusätzliches Nutlis Pulver eingerührt werden muss.

**Die nachfolgenden Tabellen geben eine Übersicht, wie viel Messlöffel erforderlich sind, um Flüssigkeit zur gewünschten Konsistenz anzudicken.**

**(Konsistenz 1 = Sirup Konsistenz, Konsistenz 2 = Creme Konsistenz, Konsistenz 3 = Pudding Konsistenz)**

	Volume	Sirup Konsistenz	Creme Konsistenz	Pudding Konsistenz
Wasser	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Saft	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Orangensaft	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Apfelsaft	200 ml	2 - 3	3 - 4	4 - 5
Milch	200 ml	3 - 4	4 - 5	5 - 6
Cola	200 ml	3	4	5
Limonade	200 ml	3	4	5
Tee	200 ml	2 - 3	4	5
Kaffee	200 ml	2 - 3	4	5
Heiße Schokolade	200 ml	2 - 3	3	4
Suppe (3 Löffel/500 ml)	500 ml	2 - 3	4	5
Bier	200 ml	3	4	5
Weißwein	200 ml	4	5	6
Rotwein	200 ml	3 - 4	5	6
Fortimel Compact	125 ml	1,5	2	3
Fortimel Energy	200 ml	3	4 - 5	7
Fortimel Extra	200 ml	2 - 3	3 - 4	5
Fortimel Yoghurt Style	200 ml	2 - 3	3 - 4	5
Fortimel Multi Fibre	200 ml	3	4 - 5	7
Fortimel Jucy	200 ml	3 - 4	5 - 6	8

Bitte beachten Sie: die erforderliche Menge Nutlis kann geringfügig abweichen, je nach Temperatur oder Konsistenz der Flüssigkeit, die angedickt werden soll.