

Anleitung Variante 1 (empfohlen)

Verwendung eines Mixbechers:

1. Das Getränk in den Mixbecher gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutilus 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 großem Becher/Gefäß:

1. Das Getränk in den großen Becher/Gefäß gießen.
2. Die empfohlene Menge Nutilus 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 Nutilus 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!

Heiße Getränke* (Temperatur > 60 °C):

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

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

Bitte beachten Sie: Heißgeränke, falls erforderlich oder erwünscht, unmittelbar nach Andicken wieder erhitzen und vollständig verbrauchen. Besondere Vorsicht und ein rascher Verbrauch innerhalb von 2 Stunden ist bei Getränken mit Milch geboten.

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

Kalte Getränke (Temperatur < 7 °C):

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

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

Kohlensäurehaltige Getränke (Cola, Limonade):

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

Große Mengen:

Für den Verbrauch binnen 2 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 umfüllen.
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 eingegrührt werden muss.

Die nachfolgende Tabelle gibt eine Übersicht, wie viele Messlöffel erforderlich sind, um die Flüssigkeit zur gewünschten Konsistenz anzudicken.

(Konsistenz 1 = Sirup-Konsistenz, Konsistenz 2 = Honig-Konsistenz, Konsistenz 3 = Pudding-Konsistenz)

	Volume	Sirup Konsistenz	Honig 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/500ml)	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 angegedickt werden soll.