

Licuada de Calabaza en un Vaso

Porción Proporcional:

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

CACFP: 1.5 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de verduras

NSLP: 1.5 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de verduras rojas/anaranjadas

SFSP: 1.5 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de verduras

Ingredientes	48 Porciones		96 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Yogur con sabor a vainilla, bajo en grasa	18 libras	2 galones + 1 cuarto de galón	36 libras	4 galones + 2 cuartos de galón
Calabaza tipo "pumpkin", enlatada	6 libras	3 cuartos de galón	12 libras	1 galón + 2 cuartos de galón
Azúcar morena	1 libra 2 onzas	2 tazas	2 libras 4 onzas	1 cuarto de galón
Canela		1/4 de taza		1/2 taza
Nuez moscada, molida		2 cucharadas		1/4 de taza



Preparación

1. Revuelva todos los ingredientes juntos.

CCP: Mantenga para servicio frío a 41° F o menos.

Sirva porciones de 1 taza.

Porción	Rinde	Volumen
1 taza	48 porciones, aprox 24 libras 96 porciones: aprox 48 libras	48 porciones: aprox 9 cuartos de galón 96 porciones: aprox 4 galones + 2 cuartos de galón

Nutrientes por Porción			
Calorías	207	Sodio	118 mg
Grasa Total	2.4 g	Carbohidratos	39 g
Grasa Saturada	1.5 g	Fibra Dietética	2 g
Colesterol	39 mg	Proteínas	9 g
		Vitamins A	8899 IU
		Vitamins C	4 mg
		Hierro	1 mg
		Calcio	321 mg

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Para información sobre ayuda con la nutrición a través del Oregon SNAP, llame al Oregon SafeNet al 211.

El Servicio de Extensión de Oregon State University prohíbe la discriminación en todos sus programas, servicios, actividades y materiales. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.