

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Schlemmer-Pudding Grießflammerie Vanille-Geschmack
mit gemahlene Bourbon-Vanilleschoten

Art.-Nr.: 53388 3,0 kg Faltschachtel ergeben 36,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Schlemmer-Pudding mit Grieß und Vanille-Geschmack, der mit Milch und Zucker zubereitet wird.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Die in der Rezeptur angegebene Menge Milch in den Kochtopf geben und aufkochen lassen.
2. Milch von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
3. Puddingpulver und Zucker auf einmal unter Rühren mit einem Schneebesen in die Milch geben und etwa 1 Minute kräftig weiterrühren. Flammerie nicht wieder aufkochen.
4. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Pulver	90 g	450 g	3 kg
Zucker	100 g	500 g	3,3 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	33,0 l
ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	36,0 l
Portionen à 100 ml	11	55	360

Zutaten:

WEICHWEIZENGRIESS 55 %, Maisstärke, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, Aroma, Verdickungsmittel (Dextrose, Carrageen), gemahlene Bourbon-Vanilleschoten 0,2 %, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt), Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produkt enthält: Weizen, Milch

Produktmerkmale: oK, oF, LV, oGI, oS, oP, Pa

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Pa purinarm

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53388	FS	1	KG	3,0	36,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1457 kJ	477 kJ
	344 kcal	113 kcal
Fett	0,7 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	76 g	18 g
davon Zucker	1,5 g	13 g
Eiweiß	6,3 g	3,3 g
Salz*	0,09 g	0,11 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 70 Schlemmer-Puddinge

Rezeptur: 28338 vom 20.01.2020