

Schlemmer-Pudding
Vanille-Geschmack

mit gemahlene(n) Bourbon-Vanilleschoten



ArtNr.: 53401
 3, 0 KG für 33 l Milch

**Produkt-
 erklärung:** Ein Schlemmerpudding mit Vanille-Geschmack und gemahlene(n) Bourbon-Vanilleschoten, der mit Zucker und Milch zubereitet wird.

Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche kalte Milch in den Kochtopf geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und ca. 1 Stunde kalt stellen.

**Rezeptur-
 Vorschlag:**

Desserpulver:	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:	1,1 l	5,5 l	36,0 l
Port. à 100ml:	11	55	360

Zutaten: Maisstärke, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, Aroma, Verdickungsmittel (Dextrose, Carrageen, Guarkernmehl), färbendes Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt), Vanilleextrakt, 0,2 % gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, Karamell.

Allergene: Produkt enthält Milch.

Merkmale: oK, oF, LV, oGl, oS, oP, Gf, Pa.
 oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, LV lacto-vegetabil, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl,-fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Gebindeinhalte	
				Inhalt	ergibt
53401	FS	3	KG	3kg	36,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Desserpulver	pro 100 g verzehrfertig
Brennwert	1494 kJ	480 kJ
	351 kcal	114 kcal
Fett:	0 g	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	87 g	19 g
davon Zucker	1,6 g	13 g
Eiweiß	0 g	2,8 g
Salz*	0,03 g	0,11 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 70 Schlemmerpuddinge

Rezeptur: Rez.-Nr.: 27049 vom 04.06.2019