

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Schlemmer Pudding Creme Karamell-Geschmack

Art.-Nr.: 53402 3,0 kg Faltschachtel ergeben 29,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Schlemmerpudding mit Karamell-Geschmack, der mit Zucker und Milch zubereitet wird.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

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.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Puddingpulver	90 g	450 g	2,5 kg
Zucker	80 g	400 g	2,2 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	27,0 l
ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	29,0 l
Portionen à 100 ml	11	55	290

Zutaten:

Maisstärke, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), MILCHKARAMELL, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, Aroma, Verdickungsmittel (Dextrose, Carrageen).

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, LV, oGI, oS, oP, Gf, 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, Gf glutenfrei, Pa purinarm

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53402	FS	1	KG	3,0	29,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1501 kJ	459 kJ
	353 kcal	109 kcal
Fett	0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	85 g	17 g
davon Zucker	6,6 g	11 g
Eiweiß	2,2 g	3,0 g
Salz*	0,14 g	0,12 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:

27712 vom 20.01.2020