

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Schlemmer-Pudding Feinste Edel Schokolade

**Art.-Nr.:** 53410 2,5 kg Faltschachtel ergeben 27,5 l Liter

### Produktbeschreibung:

Ein Schlemmerpudding mit dem Geschmack fein edler Schokolade, 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.

Pulver	100 g	500 g	2,5 kg
Zucker	100 g	500 g	2,5 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	25,0 l
ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	27,5 l
Portionen à 100 ml	11	55	275

### Zutaten:

Maisstärke, Kakaopulver stark entölt 33 %, Maltodextrin, Aroma.

**Produktmerkmale:** oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53410	FS	1	KG	2,5	27,5 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1467 kJ	486 kJ
	348 kcal	115 kcal
Fett	4,0 g	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	2,0 g
Kohlenhydrate	64 g	18 g
davon Zucker	0,7 g	12 g
Eiweiß	8,3 g	3,4 g
Salz*	0,13 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:

28844 vom 23.08.12