

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Kochpudding Karamell-Geschmack

**Art.-Nr.:** 53418 3,0 kg Beutel ergeben 46,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Ein Kochpudding mit Karamell-Geschmack, der mit Milch und Zucker 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 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 kalt stellen.

|                    |       |       |        |
|--------------------|-------|-------|--------|
| Dessertpulver      | 70 g  | 350 g | 3,0 kg |
| Zucker             | 70 g  | 350 g | 3,0 kg |
| Milch              | 1,0 l | 5,0 l | 43,0 l |
| ergeben ca.        | 1,1 l | 5,5 l | 46,0 l |
| Portionen à 100 ml | 11    | 55    | 460    |

### Zutaten:

Maisstärke, Kakaopulver stark entölt, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), Aroma.

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

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, Pa purinarm, SE für Senioren-Ernährung geeignet, oK ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

### Gebinde:

| Art.-Nr. | VP-EH | Menge | VK-EH | Inhalt | ergeben |
|----------|-------|-------|-------|--------|---------|
| 53418    | Btl   | 1     | KG    | 3,0    | 46,0 l  |

### Nährwerte:

| Durchschnittlich enthalten: | pro 100 g<br>Pulver | pro 100 g<br>verzehrfertige<br>Speise |
|-----------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Brennwert                   | 1502 kJ             | 430 kJ                                |
|                             | 354 kcal            | 102 kcal                              |
| Fett                        | 0,6 g               | 3,1 g                                 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g               | 1,9 g                                 |
| Kohlenhydrate               | 86 g                | 17 g                                  |
| davon Zucker                | 0 g                 | 10 g                                  |
| Eiweiß                      | 0,7 g               | 2,9 g                                 |
| Salz*                       | 0,10 g              | 0,12 g                                |

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

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

### Produktgruppe:

71 Kochpuddinge

### Rezeptur:

27622 vom 12.02.2015