

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Kochpudding Mandel-Geschmack

Art.-Nr.: 53419 3,0 kg Beutel ergeben 46,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Kochpudding mit Mandel-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, Aroma, Kakaopulver stark entölt, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produktmerkmale: oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, SE, 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, SE für Senioren-Ernährung geeignet, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53419	Btl	1	KG	3,0	46,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1506 kJ	430 kJ
	354 kcal	102 kcal
Fett	0 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	87 g	16 g
davon Zucker	0 g	10 g
Eiweiß	0 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:

28662 vom 19.12.2006