

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Kochpudding Sahne-Geschmack

**Art.-Nr.:** 53420 3,0 kg Faltschachtel ergeben 46,0 Liter

### **Produktbeschreibung:**

Ein Kochpudding mit Sahne-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, oGI, oS, oP, Lf, Gf, Pa, SE, oKA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oGI ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, SE für Senioren-Ernährung geeignet, oKA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

### **Gebinde:**

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53420	FS	1	KG	3,0	46,0 l

### **Nährwerte:**

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1502 kJ	430 kJ
	354 kcal	102 kcal
Fett	0,5 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	1,9 g
Kohlenhydrate	87 g	16 g
davon Zucker	0 g	10 g
Eiweiß	0,5 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:**

28567 vom 15.01.2010