PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Kochpudding Exquisit Haselnuss-Geschmack**

Art.-Nr.: 53770 3,0 kg Faltschachtel ergeben 46,0 Liter

Produktbeschreibung: Ein Kochpudding Exquisit, der mit Milch und Zucker zubereitet wird, mit Haselnuss-Geschmack.

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 lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.
6. Für einen sturzfähigen Pudding nehmen Sie bitte 80 g Dessertpulver auf 1 Liter Milch.

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:	1,1 l	5,5 l	46,0 l
Port. à 100 ml:	11	55	460

Zutaten:
Maisstärke, Maltodextrin, Aroma, Kakaopulver stark entölt, Verdickungsmittel Carrageen, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produktmerkmale: oK, oF, V, oS, oP, Lf, Gf, PK, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53770	FS	1	KG	3,0	46,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 g verzehrfertige Speise**
Brennwert	1506 kJ	1506 kJ
	355 kcal	355 kcal
Fett	0,6 g	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,2 g
Kohlenhydrate	86 g	86 g
davon Zucker	0,5 g	0,5 g
Eiweiß	0,8 g	0,8 g
Salz*	0,11 g	0,11 g

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate
Produktgruppe: 70E Kochpudding Exquisit
Rezeptur: Rez.-Nr. 27425 vom 08.03.2022