PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Kochpudding Exquisit**
Mokka-Geschmack

Art.-Nr.: 53773 3,0 kg Faltschachtel ergeben 46,0 Liter

Produktbeschreibung:
Ein Kochpudding Exquisit, der mit Milch und Zucker zubereitet wird, mit Mokka-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 Dampfzufuhr unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.
6. Für einen sturzfähigen Pudding nehmen Sie bitte 80 g Desserpulver 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. á 100 ml:	11	55	460

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

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
53773	FS	3,0 kg	kg	3,0 kg	46,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 g verzehrfertige Speise**
Brennwert	1479 kJ	429 kJ
	348 kcal	102 kcal
Fett	0 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	86 g	16 g
davon Zucker	0,9 g	10 g
Eiweiß	0 g	2,9 g
Salz*	0 g	0,10 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. 27428 vom 18.11.2019