

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Kochpudding Exquisit
Vanille-Geschmack
Art.-Nr.: 53776 3,0 kg Faltschachtel ergeben 46,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Kochpudding Exquisit, der mit Milch und Zucker zubereitet wird, mit Vanille-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:	80 g	400 g	3,4 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, Aroma, Verdickungsmittel Carrageen, färbende Frucht- und Pflanzenauszüge (Kap-Jasmin-Extrakt), gem. Bourbon-Vanille.

Produktmerkmale: oK, oF, V, oS, oP, Lf, Gf, Pa, 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, Pa purinarm, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53776	FS	3,0 kg	kg	3,0 kg	46,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1480 kJ	440 kJ
	348 kcal	104 kcal
Fett	0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,8 g
Kohlenhydrate	87 g	16 g
davon Zucker	0,7 g	11 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. 27431 vom 22.01.2018