

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Kochpudding Exquisit  
Schokolade  
**Art.-Nr.:** 53777 2,5 kg Faltschachtel ergeben 30,0 Liter

**Produktbeschreibung:**  
Ein Kochpudding Exquisit Schokolade, 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 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 100 g Dessertpulver auf 1 Liter Milch.

Dessertpulver:	90 g	450 g	2,5 kg
Zucker:	100 g	500 g	2,8 kg
Milch:	1,0 l	5,0 l	28,0 l
ergeben:	1,1 l	5,5 l	30,0 l
Port. á 100 ml:	11	55	300

**Zutaten:**  
Maisstärke, 25 % Kakaopulver stark entölt, Maltodextrin, Aroma.

**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
53777	FS	2,5 kg	kg	2,5 kg	30 l

**Nährwerte:**

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1451 kJ	476 kJ
	343 kcal	113 kcal
Fett	3,1 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	1,9 g
Kohlenhydrate	68 g	18 g
davon Zucker	0 g	12 g
Eiweiß	5,9 g	3,2 g
Salz*	0,02 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. 27432 vom 25.09.2017