

Schlemmerpudding Pfefferkuchen-Geschmack



ArtNr: 53780
2,8 kg für 28,0 l Milch

Produkt-
erklärung: Ein Schlemmerpudding mit klassischem Pfefferkuchen-Geschmack, der mit Zucker und Milch zubereitet wird.

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 zum Kochkessel unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Rezeptur-
Vorschlag:

Puddingpulver:	100 g	500 g	2,8 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. à 100ml:	11	55	300

Zutaten: Maisstärke, Kakaopulver stark entölt, SÜSSMOLKENPULVER, Aroma, Instant-Karamellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zimt gemahlen, Verdickungsmittel Carrageen.

Allergene: Produkt enthält Milch.

Merkmale: oK, oF, LV, oGl, oS, oP, Gf.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, LV lacto-vegetabil, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Gf glutenfrei.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	<u>Gebindeinhalte</u>	
				Inhalt	ergibt
53780	FS	2,8 kg	KG	2,8 kg	30,0 l

Nährwerte:

<u>Durchschnittlich enthalten:</u>	<u>pro 100 g Dessertpulver</u>	<u>pro 100 g verzehrfertig</u>
Brennwert	1478 kJ	487 kJ
	349 kcal	115 kcal
Fett:	2,4 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	1,9 g
Kohlenhydrate	74 g	18 g
davon Zucker	0 g	12 g
Eiweiß	5,3 g	3,2 g
Salz*	0,12 g	0,12 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 70 Schlemmerpuddinge

Rezeptur: 28937 vom 25.05.2020