

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Bio-Pudding
Schokolade DE-ÖKO-001

Art.-Nr.:

55714 0,9 kg Beutel ergeben 11,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Bio-Pudding mit Kakao, der mit Milch und Zucker zubereitet wird. Mit Rohstoffen aus kontrollierten BIO-Anbaugebieten hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten:

als Dessert

Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Bio-Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche kalte Milch und den Bio-Zucker in den Kochtopf geben 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 zum Erkalten in bereitgestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

Pulver	90 g	450 g	900 g
Zucker	100 g	500 g	1,0 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	10,0 l
Ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	11,0 l

Zutaten:

Stärke*, stark entöltes Kakaopulver*, natürliches Vanillearoma*.

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Produktmerkmale:

B, oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, okA

B Bio zertifiziert, oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne fargebende Zusatzstoffe, V vegan, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55714	Btl	1	KG	0,9	11,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1444 kJ	476 kJ
	342 kcal	113 kcal
Fett	3,3 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	1,9 g
Kohlenhydrate	66 g	17 g
davon Zucker	0 g	12 g
Eiweiß	6,3 g	3,3 g
Salz*	0,01 g	0,11 g

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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

Produktgruppe:

26BZ Bio-Puddinge

Rezeptur:

Rez. Nr.: 27217 vom 27.10.11



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft /
Nicht-EU-Landwirtschaft