

## Kochpudding Erdbeer-Geschmack

Art.Nr.	<b>1047202</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	350
Ergiebigkeit je VE	35 l
MHD	24 Monate













### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.496 kJ / 352 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,57 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff

### Kostformeinungung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

### Zutaten

Stärke, Speisesalz, Aroma, Farbstoff (Echtes Karmin, Kurkumin).

Kann Spuren von Ei, Milch, Soja und Schalenfrüchten (Mandel, Haselnuss) enthalten.

### Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter kalter Milch ca. 125 ml Milch abnehmen und mit 75 g Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in einen Kochtopf geben, 80 g Zucker hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Die Milch von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver hinzugeben und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen.
4. Den fertigen Pudding in kalt ausgespülte Formen füllen, abkühlen lassen, fertig.