

## Kochpudding Karamell-Geschmack

Art.Nr.	<b>1047204</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	340
Ergiebigkeit je VE	34 l
MHD	24 Monate













### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.504 kJ / 354 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,57 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV



### Kostformelung

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

### Zutaten

Stärke, Karamellpulver 4% (Karamell, Maltodextrin), Speisesalz, natürliches Aroma.  
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 80 g Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in einen Kochtopf geben, 100 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.