

Kochpudding Pfirsich-Geschmack

Art.Nr.	1047211
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	360
Ergiebigkeit je VE	36 l
MHD	21 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.510 kJ / 356 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,03 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV



Kostformelung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten

Stärke, färbende Lebensmittel (Saflorextrakt, Rote Bete Saftkonzentrat), Aromen.

Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter Milch etwas abnehmen und mit 75 g Pulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, 70 g Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen.
5. Das fertige Dessert in kalt ausgespülte Formen füllen, abkühlen lassen, fertig.