

## Kochpudding Sahne-Geschmack

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Art.Nr.            | <b>1047213</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                   | 1.497 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                        | 0,56 g              |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe mit Farbstoff nach §5 LMZDV



### Kostformeinungung

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

### Zutaten

Stärke, Speisesalz, Aroma, Farbstoff (Annatto Norbixin, Riboflavine).  
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.