

## Produktinformation

### Kochpudding Haselnuss-Geschmack

Art.Nr.	<b>1047215</b>
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	1.515 kJ / 357 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,03 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



#### Kostformgebung

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

#### Zutaten

Stärke, fettarmes Kakaopulver, Karamellzucker, Aromen, Emulgator (Sonnenblumenlecithin).

#### 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.