

Produktinformation

Puddingcreme Karamell

zuckerreduziert, ohne Kochen

Art.Nr.	1047264
Versandeinheit	1 Eimer à 3 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer

Ergiebigkeit je VE	20 l
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	439 kJ / 104 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	9,6 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,14 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



Kostformgebung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input checked="" 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 | bitte Allergene beachten!

Modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Maltodextrin, **Sahnepulver, Magermilchpulver**, 7% Karamellpulver (Karamellzuckersirup, Maltodextrin), Rindergelatine, Aroma.
Kann Spuren von glutenhaltigen Getreide, Schalenfrüchte und Ei enthalten.
* 30% weniger Zucker im Vergleich zum anderen Puddingcreme.

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel 1 Liter fettarme Milch (Zimmertemperatur) geben.
2. Anschließend 180 g Dessertpulver zugeben und mit einem Schneebesen glatt einrühren.
3. Das Dessert portionieren und kühl stellen.