

Produktinformation

Edel-Kochpudding Vanille-Kipferl-Geschmack

mit gemahlene Mandeln und feiner gemahlener Vanilleschote

Art.Nr.	54784
Versandeinheit	1 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Beutel
Einzeleinheit	Beutel



Ergiebigkeit je VE	33 l
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	502 kJ / 120 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,16 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV



kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose ,
Schalenfrüchte (Mandeln).**

<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 | bitte Allergene beachten!

Maisstärke, **Süßmolkenpulver**, **Mandeln** gemahlen 13,9%, **Magermilchpulver**, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen), natürliches Vanillearoma, färbender Pflanzenextrakt (Kap-Jasmin-Extrakt), Vanille-Schoten gemahlen, färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftpulver).

Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter Milch etwas abnehmen und mit 100 g Pulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, 100 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.