

Produktinformation

Edel-Kochpudding Schokolade-Marzipan-Geschmack

mit Apfelstückchen und feinem Marzipan-Geschmack

Art.Nr.	54786
Versandeinheit	1 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Beutel
Einzeleinheit	Beutel



Ergiebigkeit je VE	27,5 l
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt











Brennwert	515 kJ / 123 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0,16 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



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

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Maisstärke, Kakaopulver stark entölt 22%, **Sahnepulver**, Dextrose, **Süßmolkenpulver**, **Mandeln** gemahlen 4,2%, Apfelstückchen 4,2%, Aroma, Verdickungsmittel (Carrageen).

Zubereitungsanleitung

1. Von 1 Liter Milch etwas abnehmen und mit 120 g Pulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, 90 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.