

## Produktinformation

### Edel-Kochpudding Butter-Spekulativus-Gewürz-Geschmack

mit Butter-Spekulativus-Gewürz und gemahlene Mandeln

Art.Nr.	<b>54787</b>
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	277 kJ / 66 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	9,0 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,01 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



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, Raspelschokolade 5,4 % [Zucker, Kakao, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)], gemahlene **Mandeln** 5,4%, **Süßmolkenpulver, Sahnepulver**, Spekulativusgewürz 1,7%, Kakaopulver stark entölt, Aroma, färbender Pflanzenextrakt (Kap-Jasmin-Extrakt).

#### 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.