

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Schlemmer Pudding Orangen-Honig-Geschmack

**Art.-Nr.:** 53375 3,0 kg Faltschachtel ergeben 36,6 Liter

### Produktbeschreibung:

Ein Schlemmerpudding mit Orangensaftpulver und Honigpulver, der mit Zucker und Milch zubereitet wird, zum Kochen.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert/Nachtisch zum Abschluß einer Mahlzeit.

### Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr zum Kochkessel unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und kalt stellen.

Pulver	90 g	450 g	3,0 kg
Zucker	90 g	450 g	3,0 kg
Milch	1,0 l	5,0 l	33,3 l
ergeben ca.	1,1 l	5,5 l	36,6 l
Portionen à 100 ml	11	55	366

### Zutaten:

Maisstärke, SÜSSMOLKENPULVER, Maltodextrin, Honigpulver 2,6 %, Orangensaftkonzentrat 1,7 %, färbende Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt, Rote-Bete-Pulver), Aromen, Verdickungsmittel (Dextrose, Carrageen).

**Produkt enthält:** Milch

**Produktmerkmale:** oK, oF, LV, oGI, oS, oP

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53375	FS	1	KG	3,0	36,6 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1515 kJ	446 kJ
	357 kcal	105 kcal
Fett	0 g	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0,9 g
Kohlenhydrate	86 g	20 g
davon Zucker	4,8 g	13 g
Eiweiß	1,7 g	3,2 g
Salz*	0,10 g	0,12 g

\* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

**Mindesthaltbarkeit:** Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

**Produktgruppe:** 70 Schlemmer Pudding

**Rezeptur:** 27048 vom 02.04.2024