

Vogeley Kochpudding Himbeer

Ein roter Pudding ohne Stückchen



Artikelnummer: 10127

Packungsart: Faltschachtel

Verkaufseinheit: 2.80 kg

Produktmerkmale

- *** Vogeley Dessertwelt
- *** Moderne Rezeptur

Kundenvorteile

- *** Dessert-Kompetenz seit 1892
- *** Einzigartige Dessertvielfalt
- *** Höchste Qualität
- *** Gelingsicher

Zutaten

Stärke, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Farbstoff Echtes Karmin.

Produkteigenschaften



Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen (inkl. Gluten/Lactose) gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Dosierung/ Ergiebigkeit

Produkt	Flüssigkeit	Ergiebigkeit
70 g	1 l	1 l
2.80 kg	40 l	43.0 l

Zubereitung

Das Puddingpulver mit einem Teil der Milch verrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen und das zuvor vorbereitete Puddingpulver einrühren. Den Pudding abfüllen und auskühlen lassen.

Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	1499 kj 353 kcal
Fett	0.2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	86.9 g
- davon Zucker	0.1 g
Eiweiss	0.4 g
Salz	0.0 g

Packungsinformationen

Packungsart	Faltschachtel
Verkaufseinheit	2.80 kg

Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern. Gebinde stets gut verschliessen.