

# Cremena Edelpudding Schokolade – Das Feinste VOGELEY

Ein Klassiker unter den Edelpuddingen – kräftig schokoladig



Artikelnummer: 10371

Packungsart: Faltschachtel

Verkaufseinheit: 2.5 kg

## Produktmerkmale

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

## Kundenvorteile

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

## Zutaten

Stärke, 26 % fettarmes Kakaopulver, Emulgator Lecithine (enthält Soja), pflanzliche Öle (Kokos-, Raps-), Aroma.

## Allergene

Soja

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

## Produkteigenschaften



Dieses Produkt enthält in der verzehrfertigen Zubereitung keine Zusatzstoffe, welche durch unsere Kunden auf dem deutschen Markt gem. § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie auf den Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

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	Anzahl Portionen	Portionsgröße
100 g	1 l	1.18 kg	11	100 g
2.5 kg	25 l	29.5 kg	295	100 g

## Zubereitung

100 g Produkt, 80 g Zucker, 1 l Milch (1,5 % Fett).

Puddingpulver mit Zucker (oder entsprechender Menge Süßungsmittel) vermischen. Puddingpulver mit einer Teilmenge der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, das angerührte Puddingpulver dazugeben, unter Rühren aufkochen und 1 Minute leicht kochen lassen. Anschliessend portionieren und kalt stellen.

Für Veganer bzw. Allergiker:

100 g Produkt, 80 g Zucker, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch).

Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

## Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	1434 kj 339 kcal
Fett – davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g 1.8 g
Kohlenhydrate – davon Zucker	66.8 g 0.2 g
Eiweiss	6.2 g
Salz	0.5 g

## Packungsinformationen

Packungsart	Faltschachtel
Verkaufseinheit	2.5 kg

## Lagerbedingungen

Kühl und trocken bei Raumtemperatur (8 - 25° C), licht- und frostgeschützt lagern. Gebinde stets gut verschliessen.