

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Kochpudding Karamell 2,8 kg FS  
Verkehrsbezeichnung : Kochpudding Karamell  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGELY  
GTIN : 4000345101352  
LAN : 20003146  
Höhe : 305 mm  
Breite : 182 mm  
Tiefe : 122 mm  
Nettogewicht : 2,8 kg  
Bruttogewicht : 2,99 kg  
Füllmenge : 35 l

**Zutaten**

Zutaten: Stärke, Maltodextrin, 1,9% Karamellzucker, fettarmes, Kakaopulver, Aromen, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-)

**Allergene**

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1514 kJ  
Energie [kcal] : ca. 356 kcal  
Fett : ca. 0,2 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g  
Kohlenhydrate : ca. 87,7 g  
davon Zucker : ca. 2,8 g  
Eiweiß : ca. 0,4 g  
Salz : ca. 0,2 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

**Zubereitung**

80 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 und unter Rühren aufkochen und 1 Minute leicht kochen lassen. Anschliessend portionieren und kalt stellen. Für Veganer bzw. Allergiker: 80 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.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.