

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Pudding Himbeer 2,5 kg Btl
Verkehrsbezeichnung	: Puddingpulver Himbeer-Geschmack
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: RUF Lebensmittelwerk KG
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: RUF
GTIN	: 4002809058462
LAN	: 15846
Höhe	: 235 mm
Breite	: 140 mm
Tiefe	: 90 mm
Nettogewicht	: 2500 g
Bruttogewicht	: 2530 g
Füllmenge	: 2500 g
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja

Zutaten

Zutaten: Stärke, färbende Lebensmittel Rote Beete Pulver, Karamellzuckersirup, Speisesalz, Aroma, Maltodextrin. -360 Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, EI, MILCH und GLUTEN enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält in Spuren
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen:	enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienzeugnisse	: enthält in Spuren
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug	: 100 g (zubereitet)
Energie [kJ]	: ca. 387 kJ
Energie [kcal]	: ca. 91 kcal
Fett	: ca. 1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,8 g
Kohlenhydrate	: ca. 16,7 g
davon Zucker	: ca. 11,1 g
Eiweiß	: ca. 3,0 g
Salz	: ca. 0,15 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 720
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 360

Zubereitung

Sie benötigen: 75 g Pulver 1000 ml Milch (1,5 % Fett) 80 g Zucker Zubereitung: Von der kalten Milch etwa 125 ml (1/8 l) abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Milch von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver hinzugeben und unter stetigem Rühren nochmals gut aufkochen lassen. Den fertigen Pudding in eine kalt ausgespülte Glasschale oder Portionsschälchen füllen und erkalten lassen.

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 11.01.2018.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.