Puddingpulver (Schoko) - Abgabe 10 g weise

Puddingpulver mit Kakaopulver, ungesüßt.

Vegan

Hergestellt in Deutschland

Für 500 ml Flüssigkeit werden 55 g Puddingpulver benötigt!

Die Zutaten sind aus nicht konventionellem Anbau!

Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Somit entsteht kein Verpackungsmüll!

Zubereitung Puddingpulver Schokolade:

500 ml Hafermilch/Milch oder Mandelmilch abmessen, mit einer kleinen Menge von dieser (kalten) Milch mit 55 g Puddingpulver anrühren, übrige Milch aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Je nach Geschmack und Verwendung mit etwa 2-3 EL Süßungsmittel wie Rohrohrzucker oder Agavendicksaft süßen.

Als Desserts und für Backwaren gut geeignet.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1510 kj
Brennwert kcal	361 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	72,1 g
davon Zucker	kleiner 0,1 g
Ballaststoffe	12,1 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	0,01 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Maisstärke *, Kakaopulver schwach entölt* (20-22%) alkalisiert 20% - * aus nicht konventionellem Anbau
Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide, Soja, Senf, Sesam, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.
Herkunft: Deutschland

Ursprünglich Unverpackt Tonia Knecht
USt-IdNr.: DE350525241
Finanzamt: Finanzamt Ratzeburg