Puddingpulver (Bourbon-Vanille) - Abgabe 10 g weise

Mit echter Bourbon-Vanille!
55 g Puddingpulver wird für 500ml Hafermilch, Vollmilch o.ä. benötigt.
6 El der kalten Milch mit dem Puddingpulver vermischen. Übrige Flüssigkeit aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver in den Topf geben. Umrühren und erneut aufkochen. Je nach Geschmack **süßen** mit Rohrohrzucker, Dattelzucker, Agarvendicksaft o.ä.. Kaltstellen und einfach nur genießen!
Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Es entsteht somit kein Einwegverpackungsmüll!
Herkunft der Rohstoffe: Eu/nicht Eu Landwirtschaft

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1440 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	84,5 g
davon Zucker	1,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,961 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Maisstärke*, Bourbon Vanille gemahlen* 2%, Meersalz - * aus nicht konventionellem Anbau
Herkunft der Rohstoffe: EU-/Nicht EU Landwirtschaft
Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten

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