Puddingpulver Bourbon-Vanille bio 5kg

Bezeichnung: Puddingpulver Bourbon-Vanille

Beschreibung: Puddingpulver mit gemahlener Bourbon-Vanille verfeinert, ungesüßt. Trockenmischung zur Herstellung eines cremigen Puddings mit echter Bourbon-Vanille und herrlich vielfältig. Ein Genuss für die ganze Familie. Nach Belieben mit Zucker, Sirup oder Dattelzucker (Dattelzucker verändert die Farbe des Puddings und süßt weniger intensiv) süßen. Sehr lecker auch mit unserem feinen Apfelmark. Sie mögen auch Schokoladenpudding? Nichts leichter als das: Verwenden Sie 35 g Puddingpulver Vanille und 20 g Bio-Kakaopulver in 500ml Milch. Für einen besonders reichhaltigen Genuss schmelzen Sie zusätzlich noch Zartbitterschokolade in den warmen Pudding. So wird aus einem normalen Pudding eine reichhaltige Schokoladencreme.

Zubereitung: 500 ml Milch abmessen, 55 g Puddingpulver mit 6 EL (kalten) Milch anrühren, übrige Milch aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren, unter ständigem Rühren aufkochen. Nach Belieben süßen (z. B. mit 2-3 EL Rohrzucker oder 2 EL Agavendicksaft). Der Pudding kann auch vegan zubereitet werden. Hierfür eignet sich Sojamilch oder reine Nussmilch am besten, da Drinks auf Getreidebasis Enzyme enthalten können, die den Pudding wieder flüssig werden lassen.

Zutaten: Maisstärke*, Bourbon Vanille gemahlen* 2%, Meersalz

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1438 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	84.5 g
davon Zucker	1.1 g
Ballaststoffe	1.4 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.956 g
Salz	0.961 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein

Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein