

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Cremena Nougat 2,8 kg FS  
Verkehrsbezeichnung : Kochpudding Nougat  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGEELEY  
GTIN : 4000345106531  
LAN : 20003164  
Höhe : 305 mm  
Breite : 182 mm  
Tiefe : 122 mm  
Nettogewicht : 2,8 kg  
Bruttogewicht : 2,99 kg  
Füllmenge : 35 l

**Zutaten**

Zutaten: Stärke, 4,7% teilentfettetes, HASELNUSSPULVER, 3,5% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator, Lecithine), 2,9% fettarmes, Kakaopulver, Karamellzucker, Geliermittel, Carrageen, Stabilisator, Calciumphosphate, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-), Aroma

**Allergene**

Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1540 kJ  
Energie [kcal] : ca. 364 kcal  
Fett : ca. 3,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 1,1 g  
Kohlenhydrate : ca. 80,0 g  
davon Zucker : ca. 3,8 g  
Eiweiß : ca. 2,6 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.