

frischli

NEU

Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne



Kennzeichnungsfrei
auf Speisekarten!

frischli
**Nuss-Nougat-Pudding
mit Sahne**

5 kg

Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne
Zutaten: Vollmilch, Sahne (11 %), Zucker,
modifizierte Stärke, Haselnussgall (1,5 %),
Karamell, fermentiertes Kakaoextrakt (0,3 %),
Aroma, Verdickungsmittel Carrageen.
Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:
Energie: 1012 kJ (242 kcal)
Fett: 9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 5,7 g
Kohlenhydrate: 59,7 g
davon Zucker: 14,3 g
Eiweiß: 2,9 g
Salz: 0,23 g

- Servierfertig
- Ideal für die
Vorratshaltung
- Ohne Kühlung lange
haltbar

HALSCH- und Qualitätsmerkmale:
Dieser Pudding enthält keine Ei- oder Soja-Komponenten, die
allergische Reaktionen auslösen könnten. Durch seine dichte
Textur eignet er sich hervorragend für die Zubereitung von
Sauce, die in der Küche eingesetzt werden kann. Bitte die
Anleitung beachten. Nach dem Öffnen bis zu 3 Tagen im Kühlschrank
bei 1-3 °C lagern.

frischli Milchwerke GmbH
31147 Rehburg-Loccum · www.frischli.de

4 045500 025555

Rezept

Nuss-Nougat-Pudding mit Crunch-Müsli-Topping

Zutaten (für 20 Portionen à 100 g Pudding)

- 400 g 5-Kerne Mix ^①
- 500 g Basis-Müsli-Mischung ^②
- 5 TL Zimt
- 500 g flüssiger Honig
- 5 EL Traubenkernöl oder anderes Salatöl, nach Wunsch
- 2 kg frischli Nuss-Nougat-Pudding
- einige dünne Apfelscheiben zum Garnieren, nach Wunsch

^① Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Kürbiskerne, Sesam und Leinsaat

^② z. B. Dreikorn-Mischung: Hafer-, Weizen- und Roggenflocken; ersatzweise kernige Haferflocken



Zubereitung

1. Für das Topping den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen
2. Den Kerne-Mix mit dem Müsli, Zimt, Honig sowie dem Öl in einer Schüssel mischen. Anschließend auf das Blech geben und unter gelegentlichem Rühren 25 Minuten im Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, flach ausstreichen und vollständig auskühlen lassen, später zerbröseln.
3. Den frischli Nuss-Nougat-Pudding in Gläser verteilen und mit dem Topping bestreuen. Nach Wunsch mit Apfelscheiben garnieren.

Daten & Fakten

- ✓ Einfaches Handling
- ✓ Ungekühlt haltbar – höchste Produktsicherheit und ideal zur Bevorratung!
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten!
- ✓ Ohne Gelatine – für Muslime und Vegetarier geeignet

Bilddatenbank /
Produktabbildungen:
www.frischli.de

**Nuss-Nougat-Pudding
mit Sahne**
Inhalt: 5 kg
GTIN: 4045500025555
Art.-Nr.: 2555



Restlaufzeit: 8 Wochen ungekühlt
Maße: B x T x H (mm) = 196 x 196 x 210

Paletten – Pudding mit Sahne 5 kg
Euro-Palette: 96 x 5 kg
4 Lagen à 24 Eimer
B x T x H (mm) = 1200 x 800 x 965
Art.-Nr.: siehe oben



Förderkreis-
mitglied



frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

Telefon 0 50 37 / 3 01-0
Telefax 0 50 37 / 3 01-120
E-Mail verkauf@frischli.de

www.frischli.de