



Brand		Description	
Dr. Oetker Professional		Buddingpulver Vaniljesmag	
Net Content	Functional name	Regulated Name	Sales Units per Pack
1000 Gram	Dessertes	Budding	6
GTIN	Identification	Country of origin	Packaging
04008241200209	1-39-202005	France	Box (BX)
Shelf life	Total lifespan	Opened lifespan	
150 Days	540 Days	–	

Dessertpulver. Klassiske Budding med vaniljesmag, uden sukker. Rund og fyldig smag.

Ingredients

Ingredienser: Majsstivelse, koncentrat af (gulerod, gurkemeje), salt, aroma. Kan indeholde spor af mælk/laktose, æg, gluten, mandel, pistacie- og valnød.

Usage

Buddingpulver til klassisk vaniljebudding, tilsæt sukker og mælk ved tilberedning. Kan også tilberedes med sødemiddel eller plantedrik ved særlige diæter.

Storage

Opbevares tørt og ikke i direkte sollys. Efter åbning bør indholdet anvendes inden for 4 uger

TemperatureMIN: 10 °C MAX: 25 °C

Allergens

Gluten May contain	Crustacean Free from	Egg May contain	Fish Free from	Peanuts Free from	Soybean Free from	Milk May contain
Tree Nuts May contain	Celery Free from	Mustard Free from	Sesame Seed Free from	Dioxide and Sulphite Free from	Lupine Free from	Molluscs Free from

Nutrients

Serving size
100 Gram

Energy	348 Kilocalorie (international table), 1480 Kilojoule
Fat	0.2 Gram
Of which saturated fat	0 Gram
Carbohydrate	86 Gram
Of which sugars	0.1 Gram
Protein	0.3 Gram
Salt equivalent	0.86 Gram

Contact

Packaging Marks

Preparation Serving

1. Rør den ønskede mængde buddingpulver og sukker til en jævning i en del af den kolde mælk. 2. Bring resten af mælken i kog. 3. Tilsæt jævningen under kraftig omrøring, og giv buddingen et kort opkog. 4. Portionernes og stilles i køleskab. Tilberedningsvariationer: 1. Såfremt en fastere konsistens ønskes, skal pulvermængden øges med op til 10%. 2. Ved tilberedning af en dessertcreme, skal mælkemængden øges med ca. 10%. 3. Sukkermængden kan varieres alt efter smag. 4. Ved kalorie reduceret kost kan skummetmælk og flydende sødemiddel anvendes. ** 5. Ved vegansk tilberedning erstattes mælken med den tilsvarende mængde af et usødet alternativ, som f.eks. sojadrik, havredrik eller mandeldrik. ** = Flydende sødemiddel på basis af saccharin og cyclamat med et energiindhold på max 1 kcal/100 ml. 75g buddingpulver blandet med 80g sukker, og 1 L mælk = 11 portioner a 100g 375g buddingpulver blandet med 400g sukker og 5L mælk = 57 portioner a 100g 1000g budding pulver blandes med 1070g sukker og 13L mælk = 150 portioner a 100g (formfast budding)