

BIOVEGAN®

MEIN SCHOKO-PUDDING

MIT KAKAO & ZARTBITTERSCHOKOLADE



VEGAN



Kakao

SERVIER-VORSCHLAG



BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1
DE-56579 Bomerfeld
www.biovegan.de

BIOVEGAN®



Kakao

DE-ÖKO-006
EU- / Nicht-EU
Landwirtschaft



Brennwert	1629 kJ / 389 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß:	5,9 g
Salz	0,90 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe unten.

Dein Schoko-Pudding enthält unzubereitet ø folgende Nährwerte je 100 g

INHALT: 55 g e

(für 500 ml Pflanzendrink / Milch)

Maisstärke*, 22 % Kakao*, 10,9 % Zartbitter-schokolade*, 2 % Kakaomasse*, Kakaoabfälle*, Salz, 12 % Kokosblütenzucker*, Lupinen und kann Spuren von SOJA, LUPINEN und SCHALENRÜCHTEN enthalten. *aus kontrolliert biologischem Anbau RAINFOREST ALLIANCE-zertifiziert. Kakao: 88 % mindestens

ZUTATEN:

Schoko Pudding Pulver

BIOVEGAN bezieht den Kakao des Schokopuddings von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. www.rainforest-alliance.org

HINWEIS: Die Konsistenz variiert bei der Verwendung verschiedener Pflanzendrinks. So ergeben Reisdinks sehr weiche und Mandeldrinks eher feste Ergebnisse.

TIPP: Kleine Gläser mit kaltem Wasser ausspülen, direkt mit dem warmen Pudding füllen, erkalten lassen und auf einen Teiler stützen. Mit Zartbitter-Schokoraspelein und Früchten garnieren, fertig!

1. Rühre ca. 100 ml der Flüssigkeit mit dem Beutelinhalt glatt.
2. Koche die restliche Flüssigkeit mit trockenem Süßungsmittel auf. Sobald es anfängt zu kochen, füge das angerührte Pulver hinzu.
3. Koche deinen Schoko-Pudding auf niedriger Temperatur für 2 Minuten unter Rühren.

ZUBEREITUNG:

- 500 ml Pflanzendrink / Milch und
- 2 EL (ca. 25 g) Rohrzucker ODER ein anderes trockenes Süßungsmittel

DU BRAUCHST:

Für den extra voluminösen Schokogenuss durch dunkle Schokoraspelein mit edler Kokosblütenzucker-Schokolade.

BIOVEGAN Schoko Pudding mit 22 % Kakao und 11 % Schokolade.

BIOVEGAN SCHOKO-PUDDING