

Produktinformation

Mousse au Chocolat

Art.Nr.	1047281
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	210
Ergiebigkeit je VE	21 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	696 kJ / 166 kcal
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	0,25 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



Kostformgebung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Zucker, fettarmes Kakaopulver 22%, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Carrageen, Natriumalginat, Xanthan), Aromen, **Milcheiweiß**, Stabilisator (Diphosphate), Emulgator (Sonnenblumenlecithin).

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel oder einem Anschlagkessel 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) geben.
2. 350 g Moussepulver zugeben und mit langsamer Rührgeschwindigkeit verrühren, bis sich das Pulver vollständig gelöst hat.
3. Die Mousse auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten aufschlagen.
4. Portionieren und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Durch die Erhöhung der Einwaage kann eine festere Konsistenz und ein intensiverer Schokoladengeschmack erreicht werden.