

Mousse Weiße Schokolade

Art.Nr.	1047284
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	249
Ergiebigkeit je VE	24,9 l
MHD	20 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	701 kJ / 167 kcal
Fett	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,2 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,23 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige 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, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Palmkern, Palm), weiße Schokoladenstückchen 10% [Zucker, Kakaobutter, **Vollmilch**, Emulgator (Lecithin)], modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Carrageen, Natriumalginat, Xanthan), **Milcheiweiß**, Aromen, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), Stabilisator (Diphosphate).

Zubereitungsanleitung

1. In eine Rührschüssel oder einem Anschlagkessel 1 Liter kalte Milch (3,5% Fett) geben.
2. 300 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.