

Fine Dining Mousse Chocolat (Pulver)

Nettogewicht: 500g Beutel

Produktbeschreibung:

Dessertpulver für eine Mousse Chocolat.

Basis zur Herstellung eines kaltquellenden Desserts.

Anwendung: Zur Zubereitung von Mousse Chocolat unter Zugabe von Milch.

Dosierung: 100g bei 250ml Milch / 400g bei 1 Liter Milch.

Zubereitung: Pulver in kühl-schrankkalter Vollmilch (ca. 8° C) mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 3 Minuten einrühren und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Ergiebigkeit: 500g Pulver ergibt ca. 1,75 kg Mousse.

Zutaten:

Zucker, 32 % fettarmes Kakaopulver, 8 % Zartbitterschokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Lecithin), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Stabilisator: Tetranatriumdiphosphat, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel (Natriumalginat, Guarkernmehl), Kaffeeextrakt, Aroma

Allergenhinweise:

Milch- und Milcherzeugnisse

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt*: (*zubereitet mit Milch – 3,5% Fett)

Brennwert:	693 kJ / 165 kcal
Fett:	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	19,0 g
davon Zucker:	16,0 g
Ballaststoffe:	3,2 g
Eiweiß:	5,7 g
Salz:	0,2 g

Kühle und trockene Lagerung im ungeöffneten Originalgebinde.

Lichtgeschützt. Fern von Fremdgerüchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

OT Warenhandels GmbH

Häusserstrasse 32

D – 69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD: siehe Etikett