

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 kühlenschränkkalter Vollmilch (ca. 8° C) mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 3 Minuten einrühren und mindestens 3 Stunden im Kühlenschrank 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 / Herkunftsart

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD: siehe Etikett