

Fine Dining Zitronen-Mousse (Pulver)

Nettogewicht: 400g Dose

Produktbeschreibung:

Zitronen-Dessert-Cremepulver. Basis zur Herstellung eines kaltquellenden Desserts.

Anwendung: Zur Zubereitung eines kaltquellenden Desserts unter Zugabe von Milch.

Dosierung: 70g bei 250 ml Milch oder 280g bei einem Liter Milch.

Zubereitung: Pulver in kühlenschrankkalte Vollmilch mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen. Eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Ergiebigkeit: 140g Pulver ergeben 614 g Mousse.

Zutaten:

Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Gelatine, **Magermilchpulver**, Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Aroma, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, 1,4 % Zitronensaftpulver, Maltodextrin, **Milcheiweiß**, Curcuma

Allergenhinweise:

Milch- und Milcherzeugnisse

Nährwerte je 100ml zubereitetes

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

Brennwert:	659 kJ / 157 kcal
Fett:	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	20,0 g
davon Zucker:	17,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	4,7 g
Salz:	0,15 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