



# So einfach geht's:

Zubereitung für 4 Portionen:

**70 g Pulver + 250 ml kalte Vollmilch**

mit dem Mixer auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

**Fertig!**

**UNSER  
TIPP**

Mit Sahne und frischen Beeren servieren - das rundet die Mousse fruchtig und cremig ab.



**Ruf an!** Für Fragen oder weitere Bestellungen.

**Nummer speichern & WhatsApp schreiben**

+49 152 2749 2002

Du bekommst:  
**Rabattcodes, Rezepte, Tipps**  
und vieles mehr.



## Zitronenmousse

ZUTATEN: Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Gelatine, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, 2 % Zitronen-Zubereitung (Zitronensaftpulver, Maltodextrin), modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Curcuma.

210g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

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

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland  
Kontakt: hallo@marcels.eu