



Zubereitung für 4 Portionen:

So einfach geht's:

- 150 g Pulver + 300 ml kalte Vollmilch in eine hohe Schüssel geben.
- Mit dem Handrührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
- In Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Fertig!

**UNSER
TIPP**

Orangenmarmelade auf den Glasboden, Mousse darüber, mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Orange und Lebkuchen – ein perfektes Paar.



Bestellhotline:

+49 152 2749 2002



Schreib' uns „Hallo“
und erhalte alle **News** per
WhatsApp auf dein Handy!

TIPPS

ALLE
NEWS



FOLLOW
FOR MORE



@marcels.better.food

ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU

Dessertpulver für Mousse mit Lebkuchen-Geschmack

ZUTATEN: Zucker, fettarmer Kakao, Glukosesirup, Palmfett, modifizierte Stärke, Gelatine,
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zartbitterschokolade
(Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine),
MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guarkernmehl; Stabilisator:
Diphosphate; Gewürze, Aroma, Gewürzextrakte.

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Brennwert/	
Energie	760 kJ / 181 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte	
Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	20 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiss	5,3 g
Salz	0,15 g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten, sofern diese nicht bereits im Zutatenverzeichnis aufgeführt sind.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Produktionsland: Deutschland

450g



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