

Zubereitung für eine Mousse Vanille

Artikelnummer: 4400270

RUF Mousse Vanille

Funktionale Bezeichnung: Food Service

Verkehrsbezeichnung: Zubereitung für eine Mousse Vanille

Marke: RUF | **Inhalt:** 3.25 l | **Gebindeinhalt:** 10 | **Portionen je Packung:** 56.0

Zutaten:

Zutaten: Zucker, teilweise gehärtetes Palmöl, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Speisegelatine, Emulgatoren (E 471, E 472a), MILCHEIWEIß, färbende Lebensmittel (Paprikaextrakt, Curcumaextrakt), gemahlene, extrahierte Vanilleschoten, natürliches Bourbon-Vanille Aroma. Kann Spuren von GLUTENHALTIGEM GETREIDE, EI, LAKTOSE, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Allergenhinweis:

Kann Spuren von GLUTENHALTIGEM GETREIDE, EI, LAKTOSE, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

AE – Ei: kann enthalten

ML – Milch / Laktose: kann enthalten

AN – Schalenfrüchte / Nüsse: kann enthalten

AY – Soja: kann enthalten

AW – Weizen: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Verwendung/Zubereitung:** Zubereitungsanleitung: 1. Milch laut Mengentabelle in ein Aufschlaggefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver hinzufügen und mit einem Rührgerät/einer Aufschlagmaschine auf niedrigster Stufe verrühren. 3. Dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen. 4. Das fertig Dessert portionieren und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Mengenangaben: Pulver: 160 g, 320 g, 800 g, 1000 g Milch: 500 ml, 1 l, 2,5 l, 3,25 l Portionen (à 75 g): 8, 17, 44, 56

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	2033.0 kJ / 484.0 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	55 g
Eiweiß	8.4 g
Salz	0.19 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1064 g
Höhe: 212 mm
Tiefe: 84 mm
Breite: 120 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 15910
Markeninhaber: RUF Lebensmittelwerk KG
Datenbereitsteller: RUF Lebensmittelwerk KG
Warengruppe (GPC): DessertsShelfStable
Datenstand: 07.04.2025
Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:
RUF Lebensmittelwerk KG
D-49610 Quakenbrück