

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Edelmouse au Chocolat 0,8 kg FS
Verkehrsbezeichnung	: Mousse au Chocolat
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	:
Hersteller	: Hügli
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: VOGELÉY
GTIN	: 4000345895282
LAN	: 20002149
Höhe	: 233 mm
Breite	: 128 mm
Tiefe	: 84 mm
Nettogewicht	: 0,8 kg
Bruttogewicht	: 0,89 kg
Füllmenge	: 1 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, 19,4% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmkernfett, 5,7% Kakaobutter, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Stabilisator (Diphosphate, Kaliumphosphate)

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1950 kJ
Energie [kcal]	: ca. 466 kcal
Fett	: ca. 20,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 16,6 g
Kohlenhydrate	: ca. 60,5 g
davon Zucker	: ca. 51,1 g
Eiweiß	: ca. 6,7 g
Salz	: ca. 0,1 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.