

**Produktdaten**

|                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Artikelbezeichnung          | : Mousse Cappuccino 2,4 kg FS |
| Verkehrsbezeichnung         | : Mousse Cappuccino-Geschmack |
| Bundeslebensmittelschlüssel | :                             |
| Herkunftsangabe             | :                             |
| Hersteller                  | : Hügli                       |
| Hersteller-Adresse          | :                             |
| Markenname                  | : VOGELY                      |
| GTIN                        | : 4000345897255               |
| LAN                         | : 20002166                    |
| Höhe                        | : 245 mm                      |
| Breite                      | : 182 mm                      |
| Tiefe                       | : 122 mm                      |
| Nettogewicht                | : 2,4 kg                      |
| Bruttogewicht               | : 2,56 kg                     |
| Füllmenge                   | : 6 l                         |

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, 17,5% MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Kokosnussöl, Emulgator, E472b, modifizierte, Stärke, MILCHEIWEISS, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), natürliches, Kaffeearoma, mit, anderen, natürlichen, Aromen, fettarmes, Kakaopulver, Aroma, Salz

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

**Nährwerte**

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Bezug                       | : 100 g        |
| Energie [kJ]                | : ca. 2016 kJ  |
| Energie [kcal]              | : ca. 480 kcal |
| Fett                        | : ca. 19,9 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | : ca. 18,3 g   |
| Kohlenhydrate               | : ca. 66,7 g   |
| davon Zucker                | : ca. 54,4 g   |
| Eiweiß                      | : ca. 8,2 g    |
| Salz                        | : ca. 0,2 g    |

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

400 g Produkt, 1 l Milch (1,5 %) Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glattrühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühlen stellen. Tipp: Wer es cremiger mag, kann einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen. Für Veganer bzw. Allergiker: 400 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch). Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

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.