

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Mousse Joghurt-Orange 1,0 kg FS
Verkehrsbezeichnung	: Mousse Joghurt mit Orangen-Geschmack / Joghurt-Mousse mit Orangen-Geschmack
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	:
Hersteller	: Hügli
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: VOGELY
GTIN	: 4000345897279
LAN	: 20002168
Höhe	: 233 mm
Breite	: 128 mm
Tiefe	: 84 mm
Nettogewicht	: 1 kg
Bruttogewicht	: 1,09 kg
Füllmenge	: 3 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, pflanzliche, Öle (Palm-, Kokos-, Raps-), Emulgator (Mono-, und Diglyceride, von Speisefettsäuren, Essigsäureester, von, Mono-, und Diglyceriden, von Speisefettsäuren), 4,9% MAGERMILCHJOGHURT-Pulver, modifizierte, Stärke, 1,6% Orangenflocken, Stärke, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), MILCHEIWEISS, natürliches, Orangenaroma, Säuerungsmittel, Citronensäure

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 2020 kJ
Energie [kcal]	: ca. 481 kcal
Fett	: ca. 19,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 15,6 g
Kohlenhydrate	: ca. 72,9 g
davon Zucker	: ca. 45,3 g
Eiweiß	: ca. 2,8 g
Salz	: ca. 0,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

400 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett). 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. 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.