

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Mousse au Chocolat FAIRTRADE 1,0 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Mousse au Chocolat
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : Vogeley
GTIN : 4000345897514
LAN : 20003875
Höhe : 203 mm
Breite : 84 mm
Tiefe : 128 mm
Nettogewicht : 1 kg
Bruttogewicht : 1,0895 kg
Füllmenge : 2,5 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, 18 % fettarmes Kakaopulver, 10 % Raspelschokolade, zartbitter (Zucker, 3,9 % Kakaomasse, 1,3 % fettarmes Kakaopulver, 0,1 % Kakaobutter, Emulgator Lecithine), Glukosesirup, Palmkernfett, 4,5 % Kakaobohnenpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gelatine (Rind), modifizierte Stärke, Säureregulator (Kaliumcarbonate, Kaliumhydroxid, Ammoniumhydroxid, Natriumhydroxid), MILCHEIWEISS, pflanzliche Öle (Palm-, Raps-), Stabilisator (Kaliumphosphate), Salz.

Allergene

Milch und Milchzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1915 kJ
Energie [kcal] : ca. 457 kcal
Fett : ca. 19,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 16,3 g
Kohlenhydrate : ca. 55,3 g
davon Zucker : ca. 41,3 g
Eiweiß : ca. 11,2 g
Salz : ca. 0,24 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 01.03.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.