

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Mousse au Chocolat "classic" 2,5 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Mousse au Chocolat
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGEELEY
GTIN : 4000345910435
LAN : 20003215
Höhe : 245 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 2,5 kg
Bruttogewicht : 2,6642 kg
Füllmenge : 5 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, 30.8% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Palmkernfett, Emulgator (Mono-, und Diglyceride, von, Speisefettsäuren, Essigsäureester, von, Mono-, und Diglyceriden, von, Speisefettsäuren), Gelatine (Rind), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Aroma, Stabilisator Kaliumphosphate.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1791 kJ
Energie [kcal] : ca. 427 kcal
Fett : ca. 16,6 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 14,3 g
Kohlenhydrate : ca. 53,3 g
davon Zucker : ca. 40,6 g
Eiweiß : ca. 11,5 g
Salz : ca. 0,1 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

Zubereitung

500 g Produkt, 0,5 l Milch (1,5 %), 0,5 l Sahne (30 %) 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 3 Stunden kühl stellen. Für Veganer bzw. Allergiker: 500 g Produkt, 0,5 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch), 0,5 l veganer Sahne-Ersatz. 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.