

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Mousse au Chocolat Noir 1,0 kg FS
Verkehrsbezeichnung	: Mousse au Chocolat
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	:
Hersteller	: Hügli
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: VOGELÉY
GTIN	: 4000345961048
LAN	: 20002699
Höhe	: 233 mm
Breite	: 128 mm
Tiefe	: 84 mm
Nettogewicht	: 1 kg
Bruttogewicht	: 1,09 kg
Füllmenge	: 3 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, 30,5% fettarmes, Kakaopulver, Glukosesirup, pflanzliche, Öle (Kokos-, Sonnenblumen-), Emulgator, E, 472b, modifizierte, Stärke, Aromen, MILCHEIWEISS, Stabilisator, Natriumalginat, Salz

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1794 kJ
Energie [kcal]	: ca. 428 kcal
Fett	: ca. 16,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 14,3 g
Kohlenhydrate	: ca. 55,9 g
davon Zucker	: ca. 43,8 g
Eiweiß	: ca. 8,4 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.