

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Mousse au Chocolat Blanc 2,4 kg FS
Verkehrsbezeichnung	: Weiße Mousse au chocolat -Pulver-
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	:
Hersteller	: Hügli Nahrungsmittel GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: VOGELLEY
GTIN	: 4000345961109
LAN	: 20002700
Höhe	: 245 mm
Breite	: 182 mm
Tiefe	: 122 mm
Nettogewicht	: 2,4 kg
Bruttogewicht	: 2,5642 kg
Füllmenge	: 6 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, 20.7% Raspelschokolade, weiss (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator, Lecithine), Kokosnussöl, Emulgator E472b, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Stabilisator, Natriumalginat, Säureregulator, Natriumcitrate, Aromen, Salz, Sonnenblumenöl.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 2105 kJ
Energie [kcal]	: ca. 502 kcal
Fett	: ca. 23,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 19,9 g
Kohlenhydrate	: ca. 69,5 g
davon Zucker	: ca. 52,9 g
Eiweiß	: ca. 2,7 g
Salz	: ca. 0,3 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

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.