

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Mousse Vanille ohne Kochen 6x1kg
Verkehrsbezeichnung : Dessertpulver für Mousse Bourbon-Vanille
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4008241421000
LAN :
Höhe : 175 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1063 g
Füllmenge : 4 l
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), Maltodextrin, MILCHEIWEISS, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, gemahlene extrahierte Vanilleschoten, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse : enthält
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1966 kJ
Energie [kcal] : ca. 467 kcal
Fett : ca. 16,0 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 13,0 g
Kohlenhydrate : ca. 71,0 g
davon Zucker : ca. 53,0 g
Eiweiß : ca. 9,8 g
Salz : ca. 0,62 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.
Dosierung: 250 g Dessertpulver auf 1 l Milch.

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 25.03.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.