

Produktdaten

| | |
|-----------------------------|--|
| Artikelbezeichnung | : Dr. Oetker Professional Mousse Bratapfel ohne Kochen 6x1kg |
| Verkehrsbezeichnung | : Dessertpulver für Mousse Bratapfel-Geschmack |
| Bundeslebensmittelschlüssel | : |
| Herkunftsangabe | : FRANKREICH |
| Hersteller | : Dr. Oetker Professional |
| Hersteller-Adresse | : |
| Markenname | : Dr. Oetker Professional |
| GTIN | : 4008241439005 |
| LAN | : |
| Höhe | : 175 mm |
| Breite | : 80 mm |
| Tiefe | : 120 mm |
| Nettogewicht | : 1000 g |
| Bruttogewicht | : 1063 g |
| Füllmenge | : 3500 ml |
| ohne dekl. Zusatzstoffe | : Ja |

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, 4,2% Apfelstücke (99% Apfelstücke, Antioxidationsmittel (NATRIUMMETABISULFIT)), MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Karamellzuckersirup, Aroma, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN), 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 |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | : enthält in Spuren |
| Senf- und Senferzeugnisse | : 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. 1795 kJ |
| Energie [kcal] | : ca. 425 kcal |
| Fett | : ca. 8,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | : ca. 7,7 g |
| Kohlenhydrate | : ca. 77,0 g |
| davon Zucker | : ca. 55,0 g |
| Eiweiß | : ca. 8,2 g |
| Salz | : ca. 0,26 g |

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) 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. Hinweis: Bei einer größeren Zubereitungsmenge sollte die Aufschlagzeit von 5 Minuten auf höchster Stufe unbedingt eingehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Dosierung: 280 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.