

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Feinschmecker Mousse Winzercreme Weißwein-Geschmack

Art.-Nr.: 53601 3,0 kg Faltschachtel ergeben 18,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein exklusives Dessert, das mit Milch und Sahne zubereitet wird, zum Aufschlagen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch und kalte Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben.
2. Die erforderliche Menge Dessertpulver in die langsam laufende Maschine geben und verrühren bis sich alles gelöst hat.
3. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine die Mousse ca. 4 - 5 Minuten aufschlagen.
4. Die Mousse portionieren und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Pulver	200 g	1,0 kg	3,0 kg
Milch	250 ml	1,25 l	3,75 l
Sahne	250 ml	1,25 l	3,75 l
ergeben ca.	1,2 l	6,0 l	18,0 l
Portionen à 100 ml	12	60	180

Zutaten:

Zucker, SAHNEPULVER, Glucosesirup, Kokosnussöl ganz gehärtet, Speisegelatine, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, modifizierte Stärke, Emulgator E 472b, Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gts gefrier-tau-stabil, InP Instant Pulver

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	53601	FS	1	KG	3,0	18,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1951 kJ	620 kJ
	463 kcal	149 kcal
Fett	15 g	9,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	6,1 g
Kohlenhydrate	71 g	14 g
davon Zucker	55 g	11 g
Eiweiß	11 g	3,0 g
Salz*	0,31 g	0,10 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

Produktgruppe: 74B Feinschmecker-Mousse (Instant)

Rezeptur: 28055 vom 05.11.2024