

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Feinschmecker Mousse Panna Cotta-Geschmack

**Art.-Nr.:** 53618 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, pflanzliche Öle (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Speisegelatine, Maltodextrin, Emulgator E 472a, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Aromen, gemahlene Bourbon-Vanilleschoten.

**Produkt enthält:** Milch

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

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), 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
53618	FS	1	KG	3,0	18,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	2023 kJ	636 kJ
	481 kcal	152 kcal
Fett	18 g	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g	6,7 g
Kohlenhydrate	70 g	13 g
davon Zucker	55 g	11 g
Eiweiß	9,7 g	2,9 g
Salz*	0,26 g	0,09 g

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

**Mindesthaltbarkeit:** Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

**Produktgruppe:** 74B Feinschmecker-Mousse (Instant)

**Rezeptur:** 28840 vom 26.10.2023