

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Mousse Exquisit Marzipan-Orange-Geschmack

Art.-Nr.: 53681 3,0 kg Faltschachtel ergeben 18,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein exklusives Dessert mit gemahlenden Mandeln und gefriergetrockneten Orangenstücken, dass mit Milch zubereitet wird, zum Aufschlagen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch 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	600 ml	3,0 l	9,0 l
ergeben ca.	1,2 l	6,0 l	18,0 l
Portionen à 100 ml	12	60	180

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Glucosesirup, pflanzliche Öle (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Speisegelatine, Maltodextrin, MANDELN gemahlen 3,6 %, gefriergetrocknete Orangenstücke 3,6 %, Emulgator E 472a, Aromen, MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel Kap-Jasmin-Extrakt, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker),

Produkt enthält: Milch, Mandel

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
53681	FS	1	KG	3,0	18,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1904 kJ	417 kJ
	452 kcal	99 kcal
Fett	13 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	2,4 g
Kohlenhydrate	75 g	15 g
davon Zucker	54 g	10 g
Eiweiß	8,8 g	3,2 g
Salz*	0,18 g	0,09 g

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

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

Produktgruppe: 74 Mousse Exquisit

Rezeptur: 27009 vom 02.04.2024