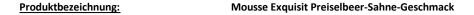
PRODUKTSPEZIFIKATION



Art.-Nr.: 53685 3,0 kg Faltschachtel ergeben 15,0 Liter



Produktbeschreibung:

Ein exklusives Dessert, 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.	1,6 l	8,01	24,0
Portionen à 100 ml	16	80	240

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Glucosesirup, Speisegelatine, Kokosnussöl ganz gehärtet, SAHNEPULVER 5,2 %, Preiselbeerpulver gefriergetrocknet 3,9 %, MILCHEIWEISS, färbende Lebensmittel (Rote Bete-Pulver, Holunderbeersaftkonzentrat, Maltodextrin), Emulgator E 472b, Sauerkirschfruchtpulver (Kirschsaftkonzentrat, Maltodextrin), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure.

Produkt enthält: Milch

<u>Produktmerkmale:</u> oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, InP

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZulV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gts gefriertau-stabil, InP Instant Pulver

Gebinde:	ArtNr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	53685	FS	1	KG	3,0	15,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise	
Brennwert	1856 kJ	307 kJ	
	440 kcal	73 kcal	
Fett	11 g	2,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	1,6 g	
Kohlenhydrate	73 g	11 g	
davon Zucker	53 g	8,5 g	
Eiweiß	10 g	2,5 g	
Salz*	0,24 g	0,08 g	

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:74 Mousse ExquisitRezeptur:27019 vom 31.05.2023