

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Mousse Exquisit Marzipan-Kirsch-Geschmack

**Art.-Nr.:** 55871 3,0 kg Faltschachtel ergeben 18,0 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 Anschlagessel 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, MANDELN gemahlen 4,8 %, Maltodextrin, Emulgator E 472a, Kirschstücke gefriergetrocknet 2,4 %, Aromen, MILCHEIWEISS, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker), färbendes Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt, Maltodextrin).

**Produkt enthält:** Milch, Schalenfrüchte, 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
55871	FS	1	KG	3,0	18,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1917 kJ	420 kJ
	455 kcal	100 kcal
Fett	14 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	2,4 g
Kohlenhydrate	74 g	15 g
davon Zucker	46 g	10 g
Eiweiß	8,3 g	3,1 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, 12 Monate

**Produktgruppe:** 74 Mousse Exquisit

**Rezeptur:** 27013 vom 31.05.2023