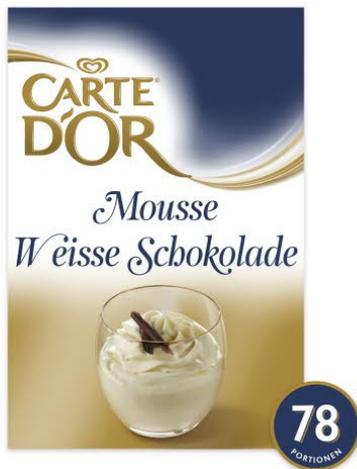


Carte d'Or Mousse Weisse Schokolade 900 g



Dessertcremepulver für Mousse Weiße Schokolade

- schnelle und gelingsichere Zubereitung
- mit Sahne und Milch aufschlagen
- voller und runder Geschmack
- pro Packung 3 Innenbeutel für je 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne

Artikelnummer: 87102 • Verbrauchereinheit EAN: 8722700786702 • Verpackungseinheit EAN: 8722700871026

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: Zucker, 18% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E442)), Speisegelatine, Glukosesirup, Palmfett ganz gehärtet, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Xanthan), MILCHEIWEISS, Speisesalz, Stabilisator (E340), Aromen, Farbstoff (Carotin). Kann Spuren von Gluten und Ei enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1864 kJ	962 kJ	481 kJ	6 %
Energie (Kilokalorien)	444 kcal	229 kcal	115 kcal	6 %
Fett	11 g	14 g	7 g	10 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g	9,1 g	4,6 g	23 %
Kohlenhydrate	76 g	20 g	10 g	4 %
davon Zucker	70 g	19 g	9,5 g	11 %
Ballaststoffe	0,9 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	10 g	4,7 g	2,4 g	5 %

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Salz	0,5 g	0,2 g	0,1 g	2 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 50 g (Verbrauchereinheit enthält 78 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Dessertpulver für Mousse Weisse Schokolade

Beschreibung

Dessertcremepulver für Mousse Weiße Schokolade

- schnelle und gelingsichere Zubereitung
- mit Sahne und Milch aufschlagen
- voller und runder Geschmack
- pro Packung 3 Innenbeutel für je 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Enthält Farbstoffe
- Alkoholfrei

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Produktionsland

Hergestellt in Frankreich.

Produktthinweise

Ergiebigkeit

Dessertpulver	Milch	Sahne	Ergiebigkeit pro Portion
300 g	0,5 l	0,5 l	26
600 g	1,0 l	1,0 l	52
900 g	1,5 l	1,5 l	78

Zubereitung

Zubereitung:

1. Pulver laut Mengentabelle in kalte, pasteurisierte Milch und Sahne/Rahm einrühren.
2. In der Aufschlagmaschine/mit einem Handrührgerät zuerst 1 Min. auf niedriger Stufe, danach 3-5 Min. auf höchster Stufe aufschlagen.
3. Das Mousse-Dessert portionieren und mindestens 90 Min. kühlstellen.

Tipp:

Für eine noch luftigere Konsistenz und mehr Volumen bereiten Sie die Mousse mit 0,25 L Rama Cremefine Schlagcreme und 0,75 L Milch pro Beutel Produkt zu.

Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Das zubereitete Dessert im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Tipps

Weißes Schokoladen-Kaffee Mousse

Legen Sie über Nacht Kaffeebohnen in die Menge zu verarbeitende Sahne, passieren Sie am nächsten Tag die Kaffeebohnen heraus und bereiten Sie die Mousse wie beschrieben zu. Vor dem Servieren mit etwas Kaffeepulver dekorieren.

Exotic Mousse "Blaue Lagune"

Bereiten Sie die Mousse wie beschrieben zu und geben Sie zum Schluß etwas Cocoscream und Curacao Blue zu.

Gebinde- und Logistikinformationen

Carte d'Or Mousse Weisse Schokolade 900 g

Artikelnummer: 87102

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8722700786702	8722700871026	8722700802075
Maße L/H/B in mm	60 x 220 x 170	388 x 241 x 183	1200 x 1114 x 800
Volumen in M3	0.002244	0.017112	1.069
Gewicht (brutto) in kg	0.973	6.104	317.992
Gewicht (netto) in kg	0.9	5.4	259.2

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)