

## Carte D'or Mousse au Chocolat 720 g



Dessertcremepulver für Mousse au Chocolat

- einfache und schnelle Zubereitung
- nur mit Milch aufschlagen
- voller und runder Geschmack
- für höchste Qualitätsansprüche
- ohne auf Speisekarten deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)
- pro Packung 3 Innenbeutel für je 0,5 l Milch

Artikelnummer: 87101 • Verbrauchereinheit EAN: 8722700786412 • Verpackungseinheit EAN: 8722700871019

### Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

### Alle Produktinformationen

#### Nährwerte und Allergene



Ohne MSG lt.  
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne  
Konservierungsstoffe



Ohne  
deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe



Alkoholfrei



Glutenfrei

#### Zutaten

Zutaten: 62,5% Schokoladenpulver (Zucker, Kakaopulver), Zucker, 7,1% fettarmes Kakaopulver, Kokosfett ganz gehärtet, MILCHZUCKER, Speisegelatine, Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), MILCHEIWEISS, Stabilisatoren (Natriumalginat, E464). Kann Spuren von Ei enthalten.

#### Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1733 kJ	714 kJ	357 kJ	4 %
Energie (Kilokalorien)	414 kcal	169 kcal	85 kcal	4 %
Fett	15 g	5,8 g	2,9 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	4,7 g	2,4 g	12 %
Kohlenhydrate	60 g	22 g	11 g	4 %
davon Zucker	57 g	21 g	11 g	12 %
Ballaststoffe	8,3 g	2,6 g	1,3 g	
Eiweiß	11 g	5,9 g	3 g	6 %
Salz	0,14 g	0,13 g	0,07 g	1 %
Natrium	0,06 g	-	-	

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

\*\* 1 Portion = 50 g (Verbrauchereinheit enthält 45 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

Dessertcremepulver für Mousse au Chocolat

### Beschreibung

Dessertcremepulver für Mousse au Chocolat

- einfache und schnelle Zubereitung
- nur mit Milch aufschlagen
- voller und runder Geschmack
- für höchste Qualitätsansprüche
- ohne auf Speisekarten deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)
- pro Packung 3 Innenbeutel für je 0,5 l Milch

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Alkoholfrei
- Glutenfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

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

### Produktionsland

Hergestellt in Frankreich.

## Produktthinweise

### Ergiebigkeit

Produktmenge	Milch	Ergiebigkeit pro Portion
480 g	1,0 l	30
720 g	1,5 l	45
240 g	0,5 l	15

### Zubereitung

ZUBEREITUNG:

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

### Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Das zubereitete Dessert im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

### Tipps

- Als Dessert, als Halbgefrorenes, als Kuchenfüllung oder für vielfältige Abwandlungen geeignet.
- Ersetzen Sie die Hälfte der Milch durch Sahne, um einen besonders cremigen Genuss zu erhalten.
- Heben Sie Schokoladenstücke oder gehackte Mandeln unter.

### Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

#### Carte D'or Mousse au Chocolat 6 x 720 g

Artikelnummer: 87101

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8722700786412	8722700871019	8722700802013
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	0.796	5.024	266.2
Gewicht (netto) in kg	0.72	4.32	207.36

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

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)