

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Mousse Noisette 2,4 kg FS
Verkehrsbezeichnung : Mousse Haselnussgeschmack / Mousse Noisettesgeschmack
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli
Hersteller-Adresse :
Markenname : VOGELY
GTIN : 4000345961154
LAN : 20002702
Höhe : 245 mm
Breite : 182 mm
Tiefe : 122 mm
Nettogewicht : 2,4 kg
Bruttogewicht : 2,56 kg
Füllmenge : 6 l

Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, fettarmes, Kakaopulver, pflanzliche, Öle (Kokos-, Raps-, Sonnenblumen-), Emulgator, E472b, modifizierte, Stärke, MILCHEIWEISS, Stabilisator, Natriumalginat, Aromen, Salz

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1919 kJ
Energie [kcal] : ca. 457 kcal
Fett : ca. 18,0 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 16,1 g
Kohlenhydrate : ca. 65,9 g
davon Zucker : ca. 49,3 g
Eiweiß : ca. 5,1 g
Salz : ca. 0,2 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

400 g Produkt, 1 l Milch (1,5 % Fett). Dessertpulver in die kalte Flüssigkeit einrühren und mit einer Anschlagmaschine auf kleinster Stufe 1 Minute glatt rühren. Anschließend auf höchster Stufe bis zur gewünschten Cremigkeit aufschlagen und portionieren. Vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Tipp: Wer es cremiger mag, kann einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen. Für Veganer bzw. Allergiker: 400 g Produkt, 1 l pflanzliche Milch (Hafer-, Soja-, Mandel-, Soja-, Reis, Kokosmilch). Verwenden Sie pflanzliche Alternativen anstelle von Milch. Das Dessert kann mit dieser Zubereitung vegan ausgelobt werden.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.