



Produktdaten



Mousse weiße Schokolade KNORR K 87102

Artikelnummer: 099254

Carte d'Or Mousse Weisse Schokolade 900 g

Eier/Eiererzeugnisse :	Enthält in Spuren
Zutaten :	Zucker, 18% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E322)), Speisegelatine, Glukosesirup, Palmfett ganz gehärtet, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Xanthan), MILCHEIWEISS, Aromen, Speisesalz, Stabilisator (E340), Farbstoff (Carotin). Kann Spuren von Ei, Gluten, Nüssen und Soja enthalten.
Allergene :	Milch
Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Soja
deklarationspflichtige Zusatzstoffe :	mit Farbstoff
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	989 kj / 236 kcal
Fett :	15 g
davon gesättigte Fettsäuren :	9.5 g
Kohlenhydrate :	20 g
davon Zucker :	19 g
Eiweiß :	4.6 g
Salz :	0.21 g

Verkehrsbezeichnung : Dessertpulver für Mousse Weisse Schokolade
Hersteller : Unilever Deutschland GmbH
Marke : KNORR
Herkunft : Polen
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 pflanzlicher Sahne-Alternative und 0,75 L Milch pro Beutel Produkt zu.

Warengruppe : 61 - Desserts/Saucen/Pudd / 050 - K.Maja.Mou.&Jog.Mou.
Bruttogewicht : 0.9 kg
Nettogewicht : 0.9 kg
Tiefe/Breite/Höhe : 60/170/222 mm
EAN : 8722700871026
Restlaufzeit ab Werk (Tage) : 59