



Professional

Mousse au Chocolat

Produktbeschreibung

Klassisch, mit Schokoladenstückchen.

Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Dessertpulver für Schokoladenmousse

Zutaten

Zutaten: Zucker, 19% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, 6,0% Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, getrocknetes Kaffeepulver, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz. Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN, WALNÜSSE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Allgemein: Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Geräteverwendung:



Dosierung

400 g Dessertpulver auf 1 l Milch

Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 2,5 l Milch = ca. 58 Portionen à ca. 60 g

Nährwerte

100 g Produkt enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ]	Energie [kcal]	Fett [g]	davon gesättigte Fettsäuren [g]
1.773,00	422,00	12,00	9,60
Kohlenhydrate [g]	davon Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
63,00	49,00	11,00	0,52

100 g Zubereitung enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ]	Energie [kcal]	Fett [g]	davon gesättigte Fettsäuren [g]
645,00	153,00	4,70	3,40
Kohlenhydrate [g]	davon Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
21,00	17,00	5,50	0,18

1 Portion (60 g) enthält durchschnittlich:

Energie [kJ]	Energie [kcal]	Fett [g]	davon gesättigte Fettsäuren [g]
390,00	93,00	2,80	2,00
Kohlenhydrate [g]	davon Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
13,00	10,00	3,30	0,14

Technische Daten

Inhalt (netto): 10,0 kg

MHD: 548 Tage

Art.Nr.: 1-39-204200

Inhalt (brutto): 10,9 kg

RLZ: 150 Tage

EAN-VE: 4008241420034

Gebinde/Pack.: 10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)

EAN-EVE: 4008241420003

Lagerung: Lichtgeschützt und trocken lagern. Nach Anbruch Packung innerhalb von vier Wochen aufbrauchen.

Stat. Warennr.: 18069090

Palettierung: 7/Lage 42/Palette

EVE Länge 12,00 (in cm)

EVE Breite 8,00 (in cm)

EVE Höhe 17,50 (in cm)

VE Länge 41,80 (in cm)

VE Breite 25,10 (in cm)

VE Höhe 17,80 (in cm)

Produktvorteile

- einfache Zubereitung ohne Kochen
- abwechslungsreiche Variante
- attraktives Preissegment
- Ergiebigkeit: 1 kg = 58 Portionen

Produktmerkmale: enthält andere tierische Bestandteile, enthält Rind, Weiche Kost

Zusatzstoffe

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt. (Für Deutschland: Enthält keine auf der Speisekarte kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe nach §9 ZZuLV.)

Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Konformität

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die von der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Sortimentsbereich Professional eingesetzten Verpackungsmaterialien für die Lebensmittelherstellung und die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Materialien wurden aus zulässigen Ausgangsstoffen so hergestellt, dass keine Bestandteile auf Lebensmittel übergehen, die gesundheitsgefährdend sind bzw. das Lebensmittel nachteilig beeinflussen oder organoleptisch verändern. Die Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 und Verordnung (EG) 10/2011 werden erfüllt.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Besondere Hinweise

Die dazugehörigen Produkt- & Verpackungsbilder können Sie über unsere Bilddatenbank im gewünschten Format downloaden.

Bitte registrieren Sie sich hierfür über den folgenden Link <https://media.oetker-professional.de/register>. Mit der Anmeldung erhalten Sie den Zugriff auf unsere Bilddaten und bestätigen gleichzeitig unsere Nutzungsbedingungen für die in der Bilddatenbank zur Verfügung stehenden Bilder.

Datum: 27.09.2021 Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig