



Produktdaten



Mousse Erdbeer-Rhabarber o.Ko. OE 1-39-204300

Artikelnummer: 051768

Mousse Erdbeer-Rhabarber o.K. 6x1kg

MHD-KZ :	1
Variante :	Erdbeer-Rhabarber
Warengruppe :	64 - Dessertartikel / 055 - Mousse
Bruttogewicht :	1.1 kg
Nettogewicht :	1 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	120/160/80 mm
Lieferantenartikelnummer :	1-39-204300
EAN :	4008241430033
Restlaufzeit (Tage) :	99

kJ :	1792
kcal :	424
Eier/Eiererzeugnisse :	Enthält in Spuren
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält in Spuren
Milch/Milcherzeugnisse :	Enthält
Schalenfrüchte/ Schalenfruchterzeugnisse :	Enthält in Spuren
Zutaten :	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rindergelatine, Maltodextrin, Palmkernöl, MILCHEIWEISS, Emulgator (E 472b), Säuerungsmittel (Citronensäure), 1,7% gefriergetrocknete Erdbeerstücke und Erdbeerpulver, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Aroma, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, LAKTOSE, GLUTENHALTIGES

GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene :	Milch
Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Glutenhaltiges Getreide (Roggen), Glutenhaltiges Getreide (Gerste), Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Glutenhaltiges Getreide (Kamut), Schalenfrüchte (Mandeln), Schalenfrüchte (Haselnüsse), Schalenfrüchte (Walnüsse), Schalenfrüchte (Pistazien)
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1792 kJ / 424 kcal
Fett :	8.7 g
davon gesättigte Fettsäuren :	7.7 g
Kohlenhydrate :	76 g
davon Zucker :	55 g
Eiweiß :	8.3 g
Salz :	0.25 g
<hr/>	
Lieferanten Kürzel :	OE
Verkehrsbezeichnung :	Dessertpulver für Mousse Erdbeer-Rhabarber-Geschmack
Marke :	DR.OETKER
Herkunft :	Frankreich
Hersteller :	Dr. August Oetker Nahrungsm. KG
Zubereitung :	Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Sahne 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. Hinweis: Bei einer größeren Zubereitungsmenge sollte die Aufschlagzeit von 5 Minuten auf höchster Stufe unbedingt eingehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Dosierung: 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch.