

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Feinschmecker Mousse Pflaume-Zimt-Geschmack

Art.-Nr.: 53751 3,0 kg Faltschachtel ergeben 15,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ein fruchtiges Dessert mit gefriergetrockneten Pflaumenstücken und Pflaumenpulver, geschmacklich abgerundet mit einer leichten Zimtnote, dass mit Milch und Sahne zubereitet wird, zum Aufschlagen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch und kalte Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben.
2. Die erforderliche Menge Dessertpulver in die langsam laufende Maschine geben und verrühren bis sich alles gelöst hat.
3. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine die Mousse ca. 4 - 5 Minuten aufschlagen.
4. Die Mousse portionieren und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Pulver	200 g	1,0 kg	3,0 kg
Milch	250 ml	1,25 kg	3,75 kg
Sahne	250 ml	1,25 kg	3,75 kg
ergeben ca.	1,0 l	5,0 l	15,0 l
Portionen à 100 ml	10	50	150

Zutaten:

Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Glucosesirup, SÜSSMOLKENPULVER, Speisegelatine, Kokosnussöl ganz gehärtet, gefriergetrockneten Pflaumenstücke 3,6 %, MILCHEIWEISS, Pflaumenpulver 2,2 %, Emulgator E 472b, färbende Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver, schwarze Karotte), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Zimt gemahlen 0,4 %.

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, InP

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gts gefrier-tau-stabil, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53751	FS	1	KG	3,0	15,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1793 kJ	592 kJ
	424 kcal	142 kcal
Fett	8,5 g	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,2 g	5,4 g
Kohlenhydrate	77 g	14 g
davon Zucker	46 g	9,4 g
Eiweiß	9,1 g	2,7 g
Salz*	0,18 g	0,07 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 74B Feinschmecker-Mousse (Instant)

Rezeptur: 27166 vom 02.04.2024