



Brand		Description		
Dr. Oetker Professional		Mousse au Chocolat		
Net Content	Functional name	Regulated Name	Sales Units per Pack	
1000 Gram	Dessertes	Dessert	10	
GTIN	Identification	Country of origin	Packaging	
04008241420003	1-39-204200	France	Packed, unspecified (PUG)	
Shelf life	Total lifespan	Opened lifespan		
150 Days	540 Days	–		

Dessertpulver. Mousse au Chocolat er en fyldig, rund og klassisk mousse med chokoladestykker.

Ingredients

Ingredienser: Sukker, 19% fedtfattig kakao, glukosesirup, 6% chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, fedtfattig kakaopulver, emulgator (lecithin), palmefedt, gelatine (okse), maltodextrin, modificeret kartoffelstivelse, emulgator (E472a), **mælkeprotein**, tørret kaffepulver, fortykningsmidler (carrageenan), salt. Kan indeholde spor af (soja, æg, laktose, gluten, mandel, pistacie-, hassel-, og valnød)

Usage

Velsmagende Mousse au Chocolat med chokolade stykker. Let at tilberede, og passer til mange skønne desserter

Storage

Opbevares tørt og ikke i direkte sollys. Efter åbning bør indholdet anvendes inden for 4 uger

TemperatureMIN: 10 °C MAX: 25 °C

Allergens

Gluten May contain	Crustacean Free from	Egg May contain	Fish Free from	Peanuts Free from	Soybean May contain	Milk Contains
Tree Nuts May contain	Celery Free from	Mustard Free from	Sesame Seed Free from	Dioxide and Sulphite Free from	Lupine Free from	Molluscs Free from

Nutrients

Serving size
100 Gram

Energy	422 Kilo-calorie (international table), 1773 Kilojoule
Fat	12 Gram
Of which saturated fat	9.6 Gram
Carbohydrate	63 Gram
Of which sugars	49 Gram
Protein	11 Gram
Salt equivalent	0.52 Gram

Contact

–

Packaging Marks

–

Preparation Serving

Tilberedning af Mousse au Chocolat 1. Den passende mængde mælk hældes i en skål. 2. Den anførte mængde dessertpulver røres i. 3. Pisk kraftigt med en elmixer ca. 5 min. på højeste trin til en let og cremet konsistens. 4. Portioneres og stilles i køleskab mindst 1 time. Bemærk: Ved tilberedning af større mængder bør moussen piskes kraftigt i min. 5 minutter for at få det bedste resultat. 100 g dessertpulver blandet med 0,25 l mælk = 5 portioner á 60 g. 200 g dessertpulver blandet med 0,5 l mælk = 11 portioner á 60 g. 400 g dessertpulver blandet med 1 l mælk = 23 portioner á 60 g. 800 g dessertpulver blandet med 2 l mælk = 46 portioner á 60 g. 1000 g dessertpulver blandet med 2,5 l mælk = 58 portioner á 60 g.