

**Basis Mousse ohne Kochen 900g (erg. 115x60g)**

Dessertpulver, ohne Kochen, ungesüßte Basis für die Zubereitung von feinen Mousse-Kreationen, kenntlichmachungsfrei, Faltschachtel ergibt ca. 115 Portionen à 60 g

Artikel Nummer 344302

Beschreibung

Marke	Dr. Oetker Professional
Bezeichnung des Lebensmittels	Basis-Dessertpulver für Mousse
Alte Warenwirtschaftsbezeichnung	Basis Mousse KMF Oet.900g

Verpackung und Logistik

Verpackungseinheit	Karton 6 Faltschachteln à 900 g
Gesamtgewicht je Berechnungseinheit in kg	0,978
Nettogewicht je Berechnungseinheit in kg	0,9
Einzelmenge Inhalt	0,9
Einzelmenge Art	KG
Temperaturführung	trocken

Details

Zutatenverzeichnis	Glukosesirup, Palmöl, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgatoren (E 472a, E 471), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Aroma, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
Anweisung für Aufbewahrung oder Verwendung	Lichtgeschützt und trocken lagern. Nach Anbruch Packung innerhalb von vier Wochen aufbrauchen.

Gebrauchs- /Zubereitungsanleitung	Die erforderliche Menge kalte Milch (ca. 8° C) in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend nach Belieben aromatisieren, z.B. mit Likör, Fruchtmark, Schokosoße oder Gemüse-, Fisch-, Fleischpürees oder -pasten, etc.. Die Mousse in Schüsseln oder Formen füllen und mind. 1 Stunde kühlen. Dosierung: 150 g Pulver für 1 Liter fettarme Milch.
Name des Inverkehrbringers	Transgourmet DE Bremen GmbH & Co. O, 28197 / Bremen
CO2 Emission in kg (bezogen auf Abgabegröße Karton)	16,55
Ursprungsland	Frankreich

LMIV / LMZ DV

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbraucherhinweise	Enthält keine kenntlichmachungspflichtige Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß LMIV Anhang II
Eier/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide	kann Spuren enthalten
Gerste	kann Spuren enthalten
Hafer	kann Spuren enthalten
Roggen	kann Spuren enthalten
Weizen	kann Spuren enthalten
Milch/Erzeugnisse	ja
Schalenfrüchte/Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Haselnüsse	kann Spuren enthalten
Kaschunüsse	kann Spuren enthalten
Macadamianüsse	kann Spuren enthalten
Mandeln	kann Spuren enthalten
Paranüsse	kann Spuren enthalten
Pecannüsse	kann Spuren enthalten
Pistazien	kann Spuren enthalten
Walnüsse	kann Spuren enthalten

Nährwerte

Die Angaben beziehen sich auf 100g/100ml (Herstellerangaben)

Energiegehalt kj:	274
Energiegehalt kcal:	65
Fett in g:	3
davon gesättigte Fettsäuren in g:	2,2

Kohlenhydratgehalt in g:	6,5
davon Zucker in g:	3,2
Eiweiß in g:	3
Salz in g:	0,14

Hinweis

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Da durch Liefer- und Lagerprozesse im Einzelfall nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von Ihnen verwendete Warencharge von den hier abgebildeten Informationen abweicht, orientieren Sie sich bitte im Zweifelsfall an den auf der Ware befindlichen Angaben. Für Hinweise oder Rückfragen zu den LMIV Informationen stehen wir Ihnen unter der Adresse ernaehrungsservice@transgourmet.de gerne zur Verfügung.

Basis Mousse ohne Kochen 900g (erg. 115x60g)

Artikel Nummer 344302

Datum 20.11.2025