



Mousse au Chocolat, 77g

fein cremig, ohne Kochen



Artikelnummer 12586	GTIN-Stück 4 025174 125867	GTIN-Verpackung 4 025174 135866	eco-ID 82521	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

SOBO Naturkost, Ulrich Bergholz



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Rohrzucker*, Kakaopulver fettarm* (28%) (alkalisiert mit Kaliumcarbonat), Gelatine*, Meersalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

kalt anzurühren; ohne Kochen

Besonderheiten

fein cremig, moussig; feinherb

Kurzbeschreibung

Mousse au Chocolat

Rezept, Zubereitung

Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite unter www.sobo-naturkost.de

Verarbeitungshinweis

Die Mousse läßt sich auch einfach schon einen Tag vorher zubereiten; sie bleibt stabil und zerfällt/verläuft nicht!





Mousse au Chocolat, 77g

fein cremig, ohne Kochen



Artikelnummer 12586	GTIN-Stück  4 025174 125867	GTIN-Verpackung  4 025174 135866	eco-ID 82521	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

als leckeres Dessert, schnell zubereitet

Zubereitung

Das Pulver wird in wenig Wasser glattgerührt; Sahne schlagen, unter das angerührte Pulver heben und 2-3 Std. kalt stellen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, Vor Wärme schützen

Sonstige Hinweise

mit Gelatine

Allergiehinweise

Spuren möglich: Erdnuss, Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Mais

enthalten: Schwein, Kakao

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Mousse au Chocolat, 77g

fein cremig, ohne Kochen



Artikelnummer 12586	GTIN-Stück 4 025174 125867	GTIN-Verpackung 4 025174 135866	eco-ID 82521	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrzucker
Salzart	Meersalz
Packungsart	Kleinpackung
Nitritpökelsalz	nein
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-013

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Mousse au Chocolat
Inverkehrbringer	Sobo Naturkost KG, Max-Planck-Straße 35, D-50858 Köln

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1561 kJ / 370 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	63 g
Ballaststoffe	9,8 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,70 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tüte
Verpackungsmaterial	Alu, PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-herb schokoladig, nicht zu süß
-----------	-------------------------------------

Weblinks

[Homepage](#)





Mousse au Chocolat, 77g

fein cremig, ohne Kochen



Artikelnummer 12586	GTIN-Stück  4 025174 125867	GTIN-Verpackung  4 025174 135866	eco-ID 82521	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

 Mousse Vanille, 75g 12582	 Vanille-Sauce Patisserie, 55g 12571
---	---