PRÉSIDENT MOUSSE AU CHOCOLAT 1L

ZUBEREITUNG FÜR SCHOKOLADENMOUSSE AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND H-MILCH, 15 % FETT ABSOLUT

70% Kakao für intensiven Schokoladengenuss.
Schnelle Zubereitung in 3 Minuten, ohne weitere Zutaten zu integrieren.
Zeitgewinn mit Geling-Garantie
Feste und cremige Konsistenz
24 Stunden ohne auszutrocknen

Anwendungshinweise

Viele Rezepte möglich für Füllungen: feine Backwaren,Tarten, Schokokuchen…

Artikelinfos

Artikel-Nr: 302176
EAN 13: 3428202334407
ITF 14 carton: 13428202334404
Intrastat-Nr: 21069098
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 01 562 CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 60
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: MagerMILCH (45%), SAHNE, dunkle Schokolade (16,6 %) (Kakaomasse, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Lecithin), Zucker, Eigelb, fettarmes Kakaopulver, Rindergelatine, Emulgator: E472b

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.010 Kj / 242 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	20 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	0,11 g

Allergen: Enthält Milch und MilchderivateEnthält Eier und Eiderivate

Das Produkt entspricht der mikrobiologischen Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 und den damit verbundenen Änderungen, chemische Kontaminanten in Lebensmitteln gemäß Reg. (EC) 1881/2006 und zugehörige Änderungen, Kennzeichnung (Nährwertangaben, Allergene) gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011.

Produkteinheit

EAN 13: 3428202334407
Bruttogewicht: 1,128 kg
Nettogewicht: 1,1 kg
Länge: 95 mm
Breite: 64 mm
Höhe: 168 mm

Karton

ITF 14:13428202334404
VPE: 6 Stück
Bruttogewicht: 6,9 kg
Nettogewicht: 6,6 kg
Länge: 295 mm
Breite: 126 mm
Höhe: 168 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 144
Anzahl Lagen pro Palette: 6
Bruttogewicht (inkl. Palette): 1017 kg
Nettogewicht: 950 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.158 mm