

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 Milchderivate Enthält 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