

## Dr.Oetker Mousse au chocolat Premium boîte en carton à 750g



Art. Nr. 5604.880

Poids brut 0.805 KG

Poids net 0.750 KG

Conditionnement Bte.en carton 1.34 | 8.0 x 12.

Stockage non réfrigéré

Conservation 7 mois

Dénomination spécifique

### Informations pour la vente et le stockage

1 ST = 1 ST



1 PAL = 576 ST

1 KAR = 6 ST



Date de création: 08.06.2025

Nos produits peuvent être soumis à des modifications de formule. Sont déterminantes les indications figurant sur l'emballage du produit.

## Premium Mousse au chocolat 6x0,75kg

### Description du produit

Mousse raffinée au chocolat de qualité supérieure; sa préparation ne nécessite que de l'eau.

### Désignation des aliments / Dénomination de vente

Poudre dessert pour une mousse au chocolat ultra-fin

### Ingrédients

Sucre, 17% poudre de cacao ultra-fin maigre, sirop de glucose, matière grasse de palme, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants (E472a, E471), amidon de pommes de terre modifié, 3,7% chocolat ultra-fin, (pâte de cacao noble, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines)), gélatine bovine, protéines de LAIT, gélifiant (carraghénanes), sel. Peut contenir: (OEUF, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, NOISETTES, NOIX AMANDES, PISTACHES).



### Pays de production

France

### Préparation

Verser la quantité nécessaire d'eau froide (maximum 25 °C) dans un récipient à bord haut. Ajouter la quantité correspondante de poudre dessert. Incorporer lentement au batteur électrique pendant env. 1 minute, puis battre à vitesse maximale pendant env. 4 minutes, jusqu'à ce que la mousse ait une consistance crémeuse. Diviser en portions et réserver au frais au moins 2 heures.

### Dosage

750 g de poudre dessert pour 1 l d'eau.

Rendement: 750 g de poudre dessert pour 1 l d'eau = env. 43 portions d'env. 40 g

### Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion 40 g
<b>Énergie (kJ)</b>	1924		330
<b>Énergie (kcal)</b>	459		78
<b>Matières grasses</b>	19 g	g	3.3 g
<b>dont acides gras saturés</b>	15 g	g	2.5 g
<b>Glucides</b>	58 g	g	9.9 g
<b>dont sucres</b>	43 g	g	7.4 g
<b>Protéines</b>	9.8 g	g	1.7 g



Sel	0.4 g	g	0.1 g
-----	-------	---	-------

### Données techniques

<b>Contenu Net</b>	4.5 kg	<b>Longueur EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-250535
<b>Contenu Brut</b>	4.95 kg	<b>Largeur EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	4006733009606
<b>Longueur VS</b>	37 cm	<b>Hauteur EVE</b>	14 cm	<b>GTIN VS</b>	4006733009613
<b>Largeur VS</b>	16.5 cm	<b>Réceptacle</b>	6X0,75KG	<b>Palettiseur</b>	12/LG, 96/Pal
<b>Hauteur VS</b>	14.8 cm	<b>Stockage</b>	Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, consommer le contenu du paquet dans les quatre semaines		

### Les avantages du produit

- sans arôme ni colorant
- à préparer avec de l'eau
- 1 paquet pour 1 l d'eau

Caractéristiques produit: sans gluten (d'après la composition), contient des éléments d'origine bovine, convient pour une alimentation de consistance molle, à utiliser tel quel (UNIQUEMENT pour les desserts en poudre, sans ajout d'arômes ou de colorants.)

### Ingrédients allergènes

Les informations ci-dessous relatives aux composants allergènes se réfèrent exclusivement à la recette du produit. L'ajout d'ingrédients conformément au mode de préparation ou aux conseils de préparation n'a pas été pris en compte. Des traces infimes de substances allergènes pouvant apparaître durant la production, le stockage ou le transport du produit ne sont pas à exclure. Le cas échéant, ces traces sont citées à la fin de la liste des ingrédients.

D'après la recette, les allergènes suivants font partie des ingrédients:

- lait et produits dérivés (dont lactose)

### Génie génétique

Conformément aux règlements européens, le produit n'est pas soumis à une obligation d'identification pour l'identification, l'autorisation et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés. (\* règlement (CE) no 1829/2003 et règlement (CE) no 1830/2003).

### Qualité

Le produit a été fabriqué conformément à la législation alimentaire en vigueur. Cela inclut en particulier le respect des prescriptions relatives à l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP ainsi que le respect et l'application des obligations d'identification.

### Allusion



*Professional*

Les recettes des produits peuvent être modifiées. Les informations du présent document sont régulièrement actualisées. Peuvent être disponibles sous des produits à la même dénomination et au même numéro d'article aussi bien des anciennes que de nouvelles recettes. Veuillez noter que seules les indications sur l'emballage font foi. Nous déclinons toute responsabilité quant à l'exactitude et à l'exhaustivité des informations.