



Dr.Oetker Mousse Limone-Yogurt SCA 1.00kg

Art. Nr. 5593.881

Peso lordo	1.063 KG
Peso netto	1.000 KG
Confezione	Scatola OE 1 - 3 kg
Inalterabilità	non refrigerato
Conservazione	7 mesi
Denominazione specifica	

Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento



1 PAL = 432 ST



Data di creazione: 20.06.2025

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.

Mousse Limone-Yogurt 6x1kg

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere per mousse al gusto di limone e yogurt. Soffice e fruttato con una leggera nota di yogurt.

Denominazione dell'alimento / Denominazione di vendita

Preparato in polvere per mousse al gusto di limone e yogurt

Ingredienti

Siroppo di glucosio, amido di patate modificato, gelatina di manzo, grasso di palma, maltodestrina, proteine di LATTE, emulsionante E 472b, 2,1% YOGURT da LATTE scremato in polvere, acidificante acido citrico, addensanti (gomma di xanthan, farina di semi di carrube, carbossimetilcellulosa di sodio), aroma (contiene derivati del LATTE), alimento colorante estratto di curcuma. Può contenere: (UOVO, GLUTEN, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, MANDORLE, PISTACCHI).

Paese di produzione

Francia

Preparazione

1. Versare la quantità richiesta di latte freddo in un contenitore con i bordi alti. 2. Incorporare il preparato in polvere per dolci. 3. Montare la mousse per circa 5 minuti con uno sbattitore o una planetaria alla massima velocità, finché il composto non avrà una consistenza cremosa. 4. Dividere in porzioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora. Nota: anche con quantità maggiori è assolutamente necessario montare la mousse per 5 minuti alla massima velocità per ottenere un risultato ottimale.

Dosaggio:

280 g di preparato in polvere per dolci per 1 l di latte.

Resa: 1000 g di preparato in polvere per dolci per 3.6 l di latte = ca. 76 porzioni da ca. 60 g

Dichiarazione del valore nutritivo

	100g prodotto	100g prodotto pronto	Per porzione 60 g
Energia (kJ)	1787	545	327
Energia (kcal)	423	130	78
Grassi	8.7 g	3.2 g	1.9 g
di cui acidi grassi saturi	7.7 g	2.3 g	1.4 g
Carboidrati	75 g	20 g	12 g
di cui zuccheri	56 g	16 g	9.5 g





Proteine	8.9 g	4.5 g	2.7 g
Sale	0.3 g	0.2 g	0.1 g

Dati tecnici

Contenuto netto	6 kg	Lunghezza EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-204310
Contenuto lordo	6.543 kg	Larghezza EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241431009
Lunghezza VS	37.5 cm	Altezza EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241431030
Larghezza VS	17 cm	Confezione	6X1KG	Paletizzazione	12/LG, 72/Pal
Altezza VS	17.8 cm	Immagazzinamento	Dopo aver aperto la confezione, consumare il contenuto entro quattro settimane. Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce		

Vantaggi del prodotto

- elevata praticità grazie alla preparazione semplice (basta mescolarlo con il latte a freddo!)
- preparazione veloce (ca. 5 minuti, quindi minimo dispendio di tempo ed energie)
- facile da conservare nella confezione richiudibile
- resa molto alta: 1 kg = 76 porzioni

Caratteristiche del prodotto: senza ingredienti contenenti glutine (secondo la ricetta), contiene derivati del manzo, adatto alla dieta liquida, adatto alla dieta morbida.

Ingredienti allergenici

Le seguenti informazioni relative agli ingredienti allergenici si riferiscono esclusivamente alla ricetta del prodotto. L'aggiunta di ulteriori ingredienti indicata nelle istruzioni o nei consigli di preparazione non viene considerata. Non è possibile escludere la presenza di minime tracce di sostanze allergeniche che possono inavvertitamente entrare in contatto con il prodotto durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto. Se necessario, tali tracce vengono riportate alla fine dell'elenco degli ingredienti.

La ricetta contiene i seguenti ingredienti allergenici:

- latte e relativi prodotti derivati (lattosio incluso)

Ingegneria genetica

Secondo il regolamento europeo in materia di etichettatura, autorizzazione e tracciabilità relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati*, il prodotto non è soggetto all'obbligo di etichettatura. (* Regolamento (CE) n. 1829/2003 e Regolamento (CE) n. 1830/2003).

Qualità

Il prodotto è realizzato nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge sulle derrate alimentari. Ciò comporta in particolare la conformità alle norme di igiene alimentare, l'applicazione dei principi HACCP nonché il rispetto e l'attuazione degli obblighi di etichettatura.

Suggerimento



Professional

Le ricette dei prodotti possono essere soggette a modifica. Le presenti informazioni vengono costantemente aggiornate. Prodotti con la stessa denominazione e lo stesso numero di articolo possono essere disponibili sia con ricette vecchie che nuove. Si prega di tenere presente che solo le indicazioni riportate sulla confezione sono vincolanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per la correttezza e la completezza delle informazioni.