



Hvit sjokolademousse 800 g

Bruksområde Miks for hvit sjokolademousse. Egenskaper Gir en stabil og fyldig sjokolademousse med en fløyelsmyk sjokoladesmak. Fryse- og kjølestabil. Lett å skjære til f.eks. kakestykker. Kan også sprøytes direkte i glass for en enkel porsjonsdessert. Pulver og melk skal kun piskes i 5 minutter før du har en ferdig mousse. Smidig konsistens, lett å jobbe med. Enkel å produsere i store serier for lagring. Kombiner gjerne med andre smaker som f.eks. vaniljestang, limeskall, ingefær og pasjonsfrukt.

Varenummer: 31203 | EPD-nummer: | GTIN: 05410522239010



INFORMASJONSEIER:

Pals AS

PRODUSENT:

Barry Callebaut

VAREMERKE:

Callebaut

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no

<https://www.barry-callebaut.com/>

38 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Callebaut

Ingredienser

Hvit sjokolade 58,5 % (sukker, helmelkspulver, kakaosmør, skummetmelkpulver, emulgator **soyalecithin**, vanilje), skummetmelk pulver, sukker, fullherdet vegetabilsk fett (palmekjerne), **melke**proteiner, emulgator (E471, E472a), stabilisator E340, farge E160a.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya	●	
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	2 194 kJ/ 525 kcal
Fett	28,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	21,40 g
Karbohydrat	53,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	53,50 g
Protein	12,70 g
Salt	0,33 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	31203
EPD-nummer	
GTIN	05410522239010
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	05.09.2016
Oppdatert dato	27.06.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>