

Mousse Basis (dessert) pulver 16L Carte d'Or

1800 GRM

Fløyelsmyk og luftig basismousse til desserter. Kan brukes til å lage dine egne mousser og desserter. Du kan bruke enten vann, melk og/eller annen flytende væske. Du kan også blande de ulike ingrediensene. Erstatt f.eks. deler av væsken med syltetøy, fruktjuice, Carte d'Or Topping (sjokolade, karamell eller jordbær), Rama Piske, smeltet sjokolade, likør eller liknende. Moussepulver med enkel tilberedning. Gir 16L ferdig mousse.

Varenummer: 2020907 | EPD-nummer: 2020907 | GTIN: 08718114902463

PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
CARTE D'OR

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

11 produkter i databasen

Se flere produkter fra CARTE D'OR

Ingredienser

Sukker, **SKUMMETMELKPULVER**, glukosesirup, palmefett, glukose, emulgator (E 472a, E 471), gelatin (fra svin), modifisert potetstivelse, mysepulver (fra **MELK), MELKEPROTEIN,** surhetsregulerende middel (sitronsyre, E 331), vaniljearoma.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 01.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Hvete, Havre), Nøtter (Mandel, Hasselnøtter), Soya og Egg**

● 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	1 900 kJ/ 460 kcal
Fett	16,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	68,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	55,00 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	11,00 g
Salt	0,49 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	2020907
EPD-nummer	2020907
GTIN	08718114902463
GTIN2	08711200501267
GTIN3	08711200501267
Opprettet dato	12.09.2012
Oppdatert dato	10.01.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	244 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 01.11.2026

Tilberedning

Spes	Tillagning 1) Hell kald melk eller kaldt vann i en bolle og tilsett tørrvaren. 2) Pisk på lav hastighet til væsken og tørrvaren er godt blandet. 3) Pisk deretter på høy hastighet i ca. 10 minutter, inntil moussen har en luftig konsistens. NB! Best volumøkning oppnås dersom bollens volum er fire ganger væskemengden. 4) Porsjoner og avkjøl i ca. 30 minutter før servering. Ferdig mengde 180 g pulver + 0,45 L melk = 1,6 L mousse (gir ca 13 porsj á 1,2 dl). 1 boks (1800 g) + 4,5 L melk = 16 L mousse (gir ca 130 porsj á 1,2 dl). Antall porsjoner varierer etter hvilken størrelse på porsjonene du ønsker å servere. Holdbarhet 24 måneder (720 dager). Oppbevaring Tørt og ved romtemperatur.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Tilberedt/konservert mat
Klasse	Desserter/dessertsauser/topping

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 01.11.2026