

Bringebærmousse pulver 14L Carte d'Or

1720 GRM

En fløyelsmyk og luftig bringebærmousse. Moussepulver med enkel tilberedning. Gir 14L ferdig mousse.

Varenummer: 2020899 | EPD-nummer: 2020899 | GTIN: 08718114905839

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, glukosesirup, fullherdet palmefett, emulgator (E472a, E471), bringebær 4,2%, gelatin (fra svin), modifisert potetstivelse, maltodekstrin, **MELKEPROTEIN**, surhetsregulerende middel (sitronsyre), aroma, stabilisator (E340), fargestoff (rødbetejuicepulver), salt.

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: 24.11.2026

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 (Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt, Bygg), Nøtter (Hasselnøtter, Mandel), Egg og Soya**

● 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	1 937 kJ/ 469 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	14,00 g
Karbohydrat	75,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	61,00 g
Kostfiber	1,40 g
Protein	4,20 g
Salt	0,09 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	2020899
EPD-nummer	2020899
GTIN	08718114905839
GTIN2	08711200500505
GTIN3	08711200500505
Opprettet dato	01.02.2012
Oppdatert dato	10.01.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	240 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: 24.11.2026

Tilberedning

Spes	Tillagning 1. Hell kald melk i en bolle. 2. Tilsett pulver. 3. Piskes i 2 minutter på lav hastighet, deretter i 5 minutter på høy hastighet. NB! Best resultat oppnås dersom piskebollens volum er fire ganger væskemengden slik at moussen har rom for å vokse. 4. Porsjoner, avkjøl og server. Ferdig mengde 1 boks (1720 g) + 4 L melk = 14 L mousse (= f.eks. 116 porsj á 1,2 dl.) Antall porsjoner varierer alt ettersom hvor mye du ønsker å servere i en porsjon. Holdbarhet 12 måneder 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: 24.11.2026