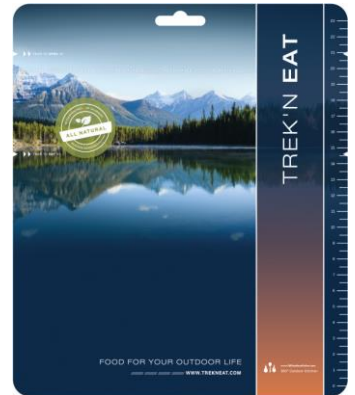


## Mousse au Chocolat / Chocolate Mousse

<b>Produkt / Product</b>	Mousse au Chocolat Chocolate Mousse
<b>Füllgewicht / Net weight</b>	100g
<b>Wasserzugabe / Added water</b>	100ml
<b>Fertige Menge / Ready quantity</b>	200g
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before</b>	60 Monate ab Produktionsdatum 60 months after production date



### Zutaten / Ingredients

Zucker, Kakaopulver stark entölt 12%, **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, Zartbitterschokolade 7% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: **Sojalecithin**), Glukosesirup, **Süßmolkenpulver**, Kokosnussöl ganz gehärtet, Verdickungsmittel: (Natriumalginat, Guarkernmehl), Stabilisatoren: (Dikaliumphosphat, Natriumpolyphosphat), Kaffeeextrakt, Speisesalz

sugar, low-fat cocoa powder 12%, skimmed **milk** powder, modified starch, dark chocolate 7% (sugar, cocoa solids, cocoa butter, clarified **butter**, low-fat cocoa powder, emulsifier: **soy** lecithin), glucose syrup, sweet **wh**ey powder, completely hydrogenated coconut oil, thickener: (sodium alginate, guar gum), stabilisers: (dipotassium monohydrogen phosphate, sodium polyphosphate), coffee extract, table salt

### Allergene / Allergens

Milch, Soja  
Milk, Soy

### Zubereitung / Directions

Kaltes Wasser bis zu 6 cm auf der Skala (100 ml) direkt in den Beutel gießen, gut durchschlagen bis Masse steif ist. Es kann auch mehr Wasser genommen werden.

Pour cold water into the bag up to 6 cm on the scale (100 ml), then beat well until stiff. You may use more water.

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt / Average nutritional values per 100 g dried product

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1716/410
<b>Fett / Fat</b>	8,8 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids</b>	7,2 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	71,7 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	57,0 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	6,1 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	7,2 g
<b>Salz / Salt</b>	0,6 g