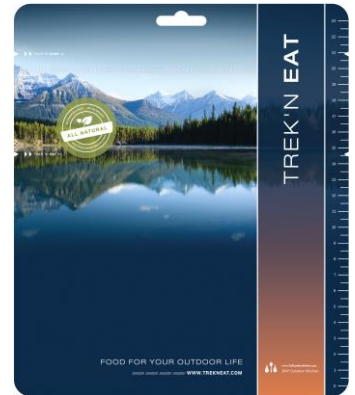


## Mousse au Chocolat / Chocolate Mousse

<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>	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



<b>Zutaten / Ingredients</b>	<p><b>Milchpulver</b>, Traubenzucker, Glucosesirup, 11% Kakao, Zucker, Palmfett, <b>Milcheiweiß</b>, <b>Magermilchpulver</b>, Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Säureregulator: Calciumsulfat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat; Aroma</p> <p><b>Milk powder</b>, glucose, glucose syrup, 11% cocoa, sugar, palm oil, <b>milk protein</b>, <b>low fat milk powder</b>, emulsifier: lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, thickener: sodium alginate, Carrageen; acidity regulator: calcium sulphite, tetrasodium diphosphate, disodium diphosphate; flavouring</p>
<b>Allergene / Allergens</b>	Lactose, Milch Lactose, Milk
<b>Zubereitung / Directions</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>

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

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1904/453
<b>Fett / Fat</b>	20,0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids</b>	15,0 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	54,0 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	41,0 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	4,1 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	13,0 g
<b>Salz / Salt</b>	0,3 g