

Produktdatenblatt



Carma-Mousse, dunkel

Artikel - Nr.**16226**

Bezeichnung des Lebensmittels

Instantpulver für Mousse au Chocolat

EAN

7610392528773

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	6
Bruttogewicht	0,60	3,60
Nettogewicht	0,50	3,00
L x B x H (mm)	-	240 x 240 x 155
Durchmesser (mm)	-	-
Karton / Palette	-	-

* Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Nährwerte

Zutaten

Allergene

Carma-Mousse, dunkel

Brennwert	1952 kJ / 466 kcal	Zucker, Kakaopulver, Glukosesirup, Palmkernfett, (gehärtet), fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, MILCHEIWEIß, Geliermittel Carrageen, Geliermittel Pektin, Kakaobutterpulver, MAGERMILCHPULVER, Aroma Kann Spuren enthalten von: GLUTEN UND -ERZEUGNISSE, EIER UND -ERZEUGNISSE	Enthält: MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	20,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	17,2 g		
Kohlenhydrate	62,0 g		
davon Zucker	57,0 g		
Eiweiß	5,0 g		
Salz	0,13 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +15°C bis +18°C und eine relative Feuchtigkeit von <65%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 27.09.2020

EDNA International GmbH, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de
