



Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat

Sahniges Mousse au Chocolat mit Schokoladenstückchen.

Erhältlich als

1 Portion

total energie	300 kcal (1256 kJ)
füllgewicht	69 g
haltbarkeit	48 Monate
zubereitung	1. Tüte an Kerbung öffnen. Boden auffalten. Entferne "Sauerstoffabsorber". 2. Bis Markierung 1 mit kaltem Wasser aufgießen (=0.120 Liter). 3. Gut umrühren. 4. Zipper schliessen. 8 Minuten ziehen lassen. 5. Umrühren. 6. Aus der Tüte essen.

2 Portionen

total energie	600 kcal (2512 kJ)
füllgewicht	138 g
haltbarkeit	36 Monate
zubereitung	1. Tüte an Kerbung öffnen. Boden auffalten. Entferne "Sauerstoffabsorber". 2. Bis Markierung 6 mit kaltem Wasser aufgießen (=0.240 Liter). 3. Gut umrühren. 4. Zipper schliessen. 8 Minuten ziehen lassen. 5. Umrühren. 6. Fertig zum Servieren.

Nährwert/100 g

[unprepared](#)

[prepared](#)

energie	434 kcal (1814 kJ)
fett	13.7 g (gesättigt: 9.1 g)
kohlenhydrate	63.2 g (Zucker: 49.4 g)
eiweiß	10.9 g
salz	0.1 g
fasern	4.6 g

energie	159 kcal (663 kJ)
fett	5.0 g (gesättigt: 3.3 g)
kohlenhydrate	23.1 g (Zucker: 18.0 g)
eiweiß	4.0 g
salz	0.0 g
fasern	1.7 g

Zutaten

Milchpulver, Zucker, modifizierte Stärke (modifizierte Maisstärke), 13% Kakao, 8% Schokolade (Kakao, Zucker, **Butteröl**, Kakaobutter, echte Vanille, Säuerungsmittel (E322))

Allergie-Info

Enthält Milch. Kann Spuren von Erdnüssen, Nüssen enthalten.

Notice

The information provided above, reflects the most recent production. Always read the product label for the correct information!