

Mousse "Orange-Zimt"

Mousse "Orange-Zimt" ist aromatisch und fruchtig. Mousse "Orange-Zimt" ist gelatinefrei und eignet sich auch für Vegetarier und Moslems. Mousse "Orange-Zimt" eignet sich zur Herstellung von köstlichen Desserts in vielen Varianten und auch mit Früchten. Mousse "Orange-Zimt" ist einfach und schnell in der Zubereitung, vielseitig einsetzbar und kostengünstig.

Zubereitung: Mousse "Orange-Zimt" in kalte Vollmilch 3,5 % einrühren und 5 Minuten aufschlagen. Zur vollen Geschmacksentwicklung ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dosierung: 400 g für 1 Liter kalte Vollmilch 3,5 %.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	735 kj
Brennwert kcal	176 kcal
Fett	6.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.90 g
Kohlenhydrate	26.60 g
davon Zucker	16.20 g
Eiweiß	2.90 g
Salz	0.20 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zutaten

Puderzucker, Orangenpulver 15 %, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Glukosesirup, pflanzliches Fett gehärtet (Kokos), Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, natürliches Aroma, Zimt, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Speisesalz, natürlicher Farbstoff: Riboflavin (Vitamin B12).