



Heiss & Süß GmbH
Tullner Straße 7, 3033 Altengbach

Tel: 02774/767 39 Fax: -4

info@heissundsuess.at

www.heissundsuess.at



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: Mousse-au-Chocolat-Torte
Artikelnummer: 2828 (Einheit: 2x8 Stk.)
Hersteller: Heiss & Süß GmbH, Tullner Straße 7, 3033 Altengbach
Produktbeschreibung: Weißes und dunkles Schokomousse auf Schokobiskuit

Aussehen: siehe Produktfoto
Geruch: nach Schokolade
Geschmack: nach Schokolade
Abmessungen L/B/H: 11 x 8 x 3 cm
Gewicht: 80 - 92g/Stück

Zutaten:

- > SCHLAGOBERS 32%
(D:Schlagsahne: RAHM mit 36% Fett, Stabilisator: E407)
- > dunkle Schokoladenkuvertüre 24%
(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine [SOJA], Vanilleextrakt)
- > Kakaoglasur
(Glucose-Fructose-Sirup, Schokoladenpulver [Zucker, Kakao], Wasser, modifizierte Stärke [Wachsmas], Stabilisatoren: E440, E406; Aroma, Farbstoff: E150d; Salz, Konservierungsstoff: E202)
- > HÜHNEREIEIGELB pasteurisiert
(HÜHNEREIEIGELB 99,9%, Säureregulator: E330)
- > HÜHNEREIEIWEISS
- > BUTTER
- > weiße Schokolade 4%
(Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: Lecithine [SOJA], Vanilleextrakt)
- > Zucker
- > Flüssighühnereieiweiß
- > (HÜHNEREIEIWEISS 99%, Säureregulator: E270, Verdickungsmittel: E415, Stabilisator: E520)
- > Gelatinepulver
(Zucker, Rindergelatine)
- > Wasser
- > Rindergelatine (enthält SCHWEFELDIOXID)

Aggregatzustand**bei Anlieferung:** tiefgekühlt**Fertigungsgrad:** verzehrfertig**Zubereitung:** Auftauzeit versiegelt bei +4°C:
ca 480 min/Schale**Haltbarkeit:** bei konstanten -18°C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
im Kühlschrank bei + 4°C: versiegelt 5 Tage, offen 2 Tage
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.**MHD ab Produktion:** 365 Tage**Restlaufzeit:** 182 Tage**Nährwerte (pro 100g):**

Brennwert in kj:	1.706	Brennwert in kcal:	411
Fett (g):	30,00		
davon ges. FS (g):	19,00		
Kohlenhydrate (g):	29,00		
davon Zucker (g):	26,00		
Eiweiß (g):	5,10		
Salz (g)	0,11		

Vegetarisch:	NEIN	Vegan:	NEIN
Alkoholfrei:	JA	Sonstiges:	Glutenfrei

Allergene:

		im Rezept enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide u. - Erzeugnisse	A		X
Krebstiere und Erzeugnisse	B		
Eier und Eierzeugnisse	C	X	X
Fisch und Fischerzeugnisse	D		
Erdnüsse und Erzeugnisse	E		X
Soja und Erzeugnisse	F	X	X
Milch und Erzeugnisse	G	X	X
Lactose	G	X	X
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	H		X
Sellerie und Erzeugnisse	L		
Senf und Erzeugnisse	M		
Sesamsamen und Erzeugnisse	N		
Lupinen und Erzeugnisse	P		X
Weichtiere und Erzeugnisse	R		
Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg	O	X	X

Diese Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU sowie den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts.
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Datum: 07.01.2025