



MOUSSE

O Mousse é uma sobremesa requintada, diferenciada e leve. Foi desenvolvido para facilitar o trabalho nas confeitarias e docerias. Oferece excelente resultado na aparência e no sabor do produto final. Nossa formulação é de origem francesa e adaptada ao paladar brasileiro, onde realça sua leveza, aeração e sabor.

SABORES: Chocolate, Chocolate Branco.

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal em pó, gordura vegetal em pó (xarope de glicose, caseinato, emulsificantes, Ester de ácido acético e mono diglicerídios e mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estabilizantes pirofosfato tetrassódico), amido de milho modificado, cacau em pó, malto dextrina, goma carragena, sal, aromatizante e corante artificial.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1 kg.

APÓS ABERTA EMBALAGEM: Manter bem fechada e consumir o produto no prazo máximo de 30 dias.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Dissolver o conteúdo da embalagem de 1kg em 2 litros de leite bem gelado. Bater em batedeira planetária ou industrial de alta velocidade, por 5 minutos.

RENDIMENTO: Em média 100 porções de 30 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g**(1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	42 Kcal = 176 KJ	2 %
Carboidratos	7 g	2 %
Proteínas	0,6 g	1 %
Gorduras Totais	1,3 g	2 %
Gorduras Saturadas	1,1 g	5 %
Gorduras Trans	0 g	–
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	24 mg	1 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção de 30 g.

SUAS ANOTAÇÕES