

Preparato per
al gusto
CIOCCOLATO
Mousse

BARATTI & MILANO
TORINO 1858

NET WT.= 3.17 OZ. (90 g)

4 porzioni

Preparato per
al gusto
CIOCCOLATO
Mousse

Preparato per
al gusto
CIOCCOLATO
Mousse

BARATTI & MILANO
TORINO 1858

BARATTI & MILANO
TORINO 1858

Preparato per
al gusto
CIOCCOLATO
Mousse

BARATTI & MILANO
TORINO 1858

Preparato per
Mousse
al gusto
CIOCCOLATO

Consigli per una buona preparazione

Aggiungere al contenuto di una busta 100 ml di panna liquida da montare e 100 ml di latte freddi di frigorifero.
Versare la panna e il latte freddi in un recipiente alto e stretto.
Aggiungere il contenuto della busta e miscelare.

Montare con uno sbattitore elettrico a fruste alla massima velocità per due minuti.

Versare in uno coppa unica o in 4 coppette monodose.
La Mousse può essere servita subito o, dopo 2 ore di freezer, può diventare un ottimo semifreddo.

Hints for perfect preparation

Add 100 ml of refrigerator cold cream and milk to the contents of one sachet

Pour the cold cream, milk and the contents of the sachet into a tall, straight recipient and blend.

Mix with an electrical whisk at maximum speed for two minutes.

Pour the mixture into a single mould or 4 single moulds
The Mousse can be served immediately or, after 2 hours in the freezer, as an excellent cold dessert.

Lo stemma sabauda che nelle confezioni Baratti & Milano attestava la qualifica di Fornitrice della Casa Reale.



The Savoy coat of-arms on Baratti & Milano boxes, certified the company's earlier position as Purveyors to the Royal Household.

Preparato in polvere per mousse al gusto di cioccolato. Ingredienti: zucchero, cacao magro, sciroppo di glucosio, olio vegetale (cocco) non idrogenato, emulsionanti: esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, amido modificato, proteine del latte, aroma naturale. Senza glutine. / **Powder mix for chocolate flavour mousse.** Ingredients: sugar, fat-reduced cocoa, glucose syrup, non-hydrogenated vegetal (coconut) oil, emulsifiers: lactic acid esters of mono- and diglyceride fatty acids, modified starch, milk proteins, natural flavour. Gluten free. / **Mousse Schokoladen Zubereitung.** Zutaten: Zucker, Magerkakao, Glukosesirup, nicht hydriertes Pflanzenöl (Kokosnuss), Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, **Milchweiß**, Natürlichen Aroma. Glutenfrei. / **Préparé en poudre pour mousse au chocolat.** Ingrédients: sucre, cacao maigre, sirop de glucose, huile végétale (coco) non hydrogénée, émulsifiants: esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras, amidon modifié, protéines de lait, arômes naturel. Sans gluten. / **Preparado en polvo la mousse de chocolate.** Ingredientes: azúcar, cacao magro, jarabe de glucosa, aceite vegetal (coco) no hidrogenado, emulsionanti: ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, almidón modificado, proteínas de la **leche**, aroma natural. Sin gluten.

Valori nutrizionali medi per 100 g * / Average nutritional values per 100 g * / Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g Produkt * / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g * / Valores nutricionales medios por 100 g *

Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético	1147 kJ / 275 kcal	Carboidrati / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides / Hidratos de Carbono	23,1 g
Grassi / Fat / Fett / Graisses / Grasas	18,2 g	di cui / of which / davon / dont / de los cuales	
di cui / of which / davon / dont / de los cuales		Zuccheri / Sugars / Zucker / Sucres / Azúcares	18,6 g
Acidi grassi saturi / Saturates / Gesättigte Fettsäuren / Acides gras saturés / Acidos grasos saturados	12,3 g	Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteinas	3,7 g
		Salze / Salt / Salz / Sel / Sal	0,08 g

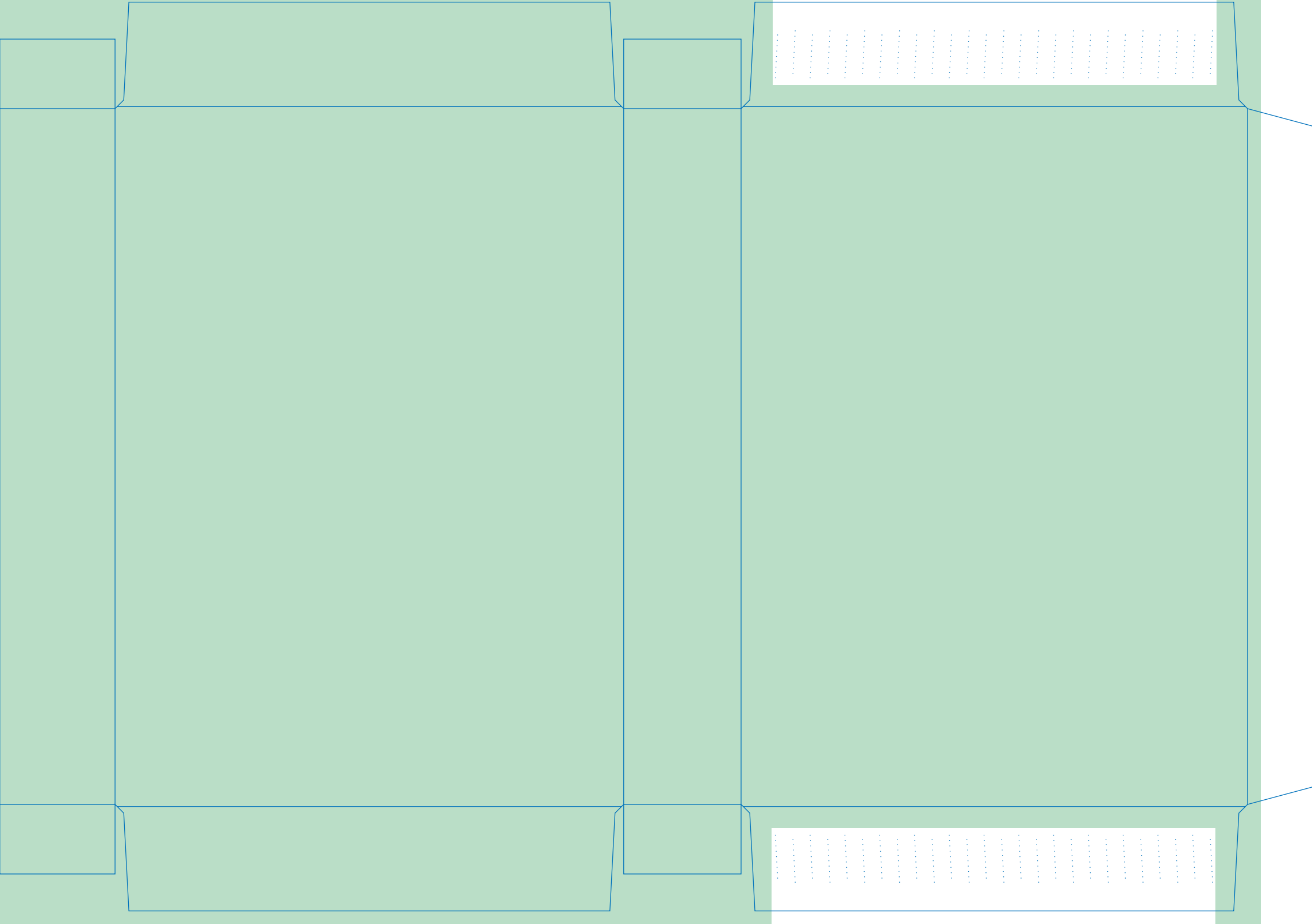
* Riferiti al prodotto preparato con latte intero e panna / For product made from whole milk and cream / Die Angaben beziehen sich auf das Produkt mit Vollmilch und Sahne / Se rapportant au produit préparé avec du lait entier et de la crème / Referido a un producto preparado con leche entera y nata.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedere sull'aletta laterale / Best before end: see side / Mindestens haltbar bis Ende: siehe Seite / A consommer de préférence avant fin: voir sur le côté / Consumir preferentemente antes del fin: véase al lado.

90 g e
3.17 OZ.



BARATTI & MILANO S.r.l. - TORINO 1858
Via Don Orione 119/C - 12042 Bra (Cuneo)
Stabilimento di Novi Ligure (AL), Strada Serravalle, 73 - Italia



JOB INFORMATION

JOB NR: 60539

CLIENT: ELAH / BARATTI

JOB DESCRIPTION: AST MOUSSE CIOCCOLATO

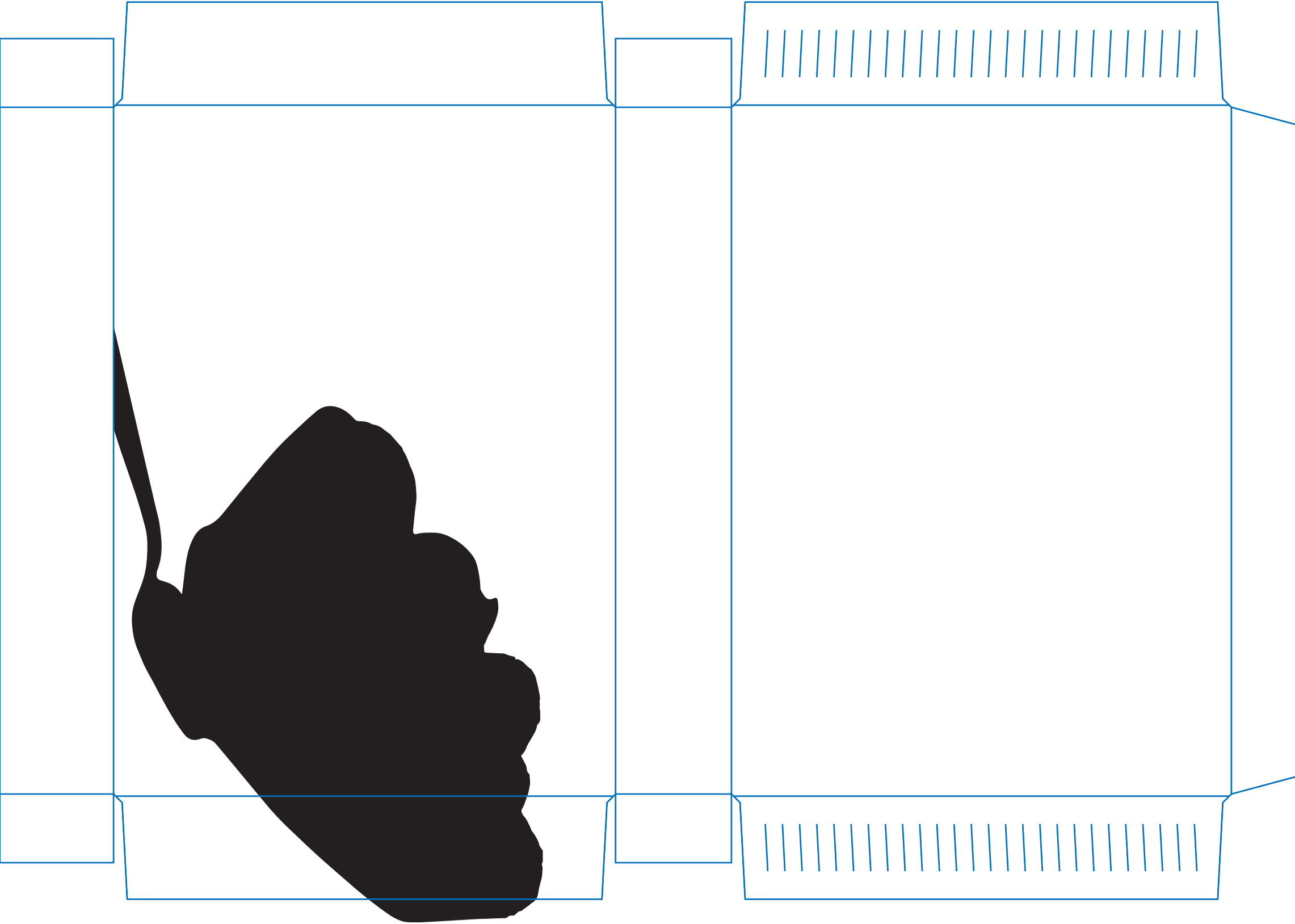
DATE: 24 / 11 / 2017

DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm

NOTE:

COLOURS

						
VERNICE OPACA	-	-	-	-	-	TRACCIATO

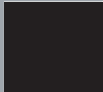
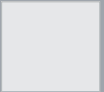
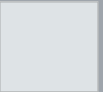


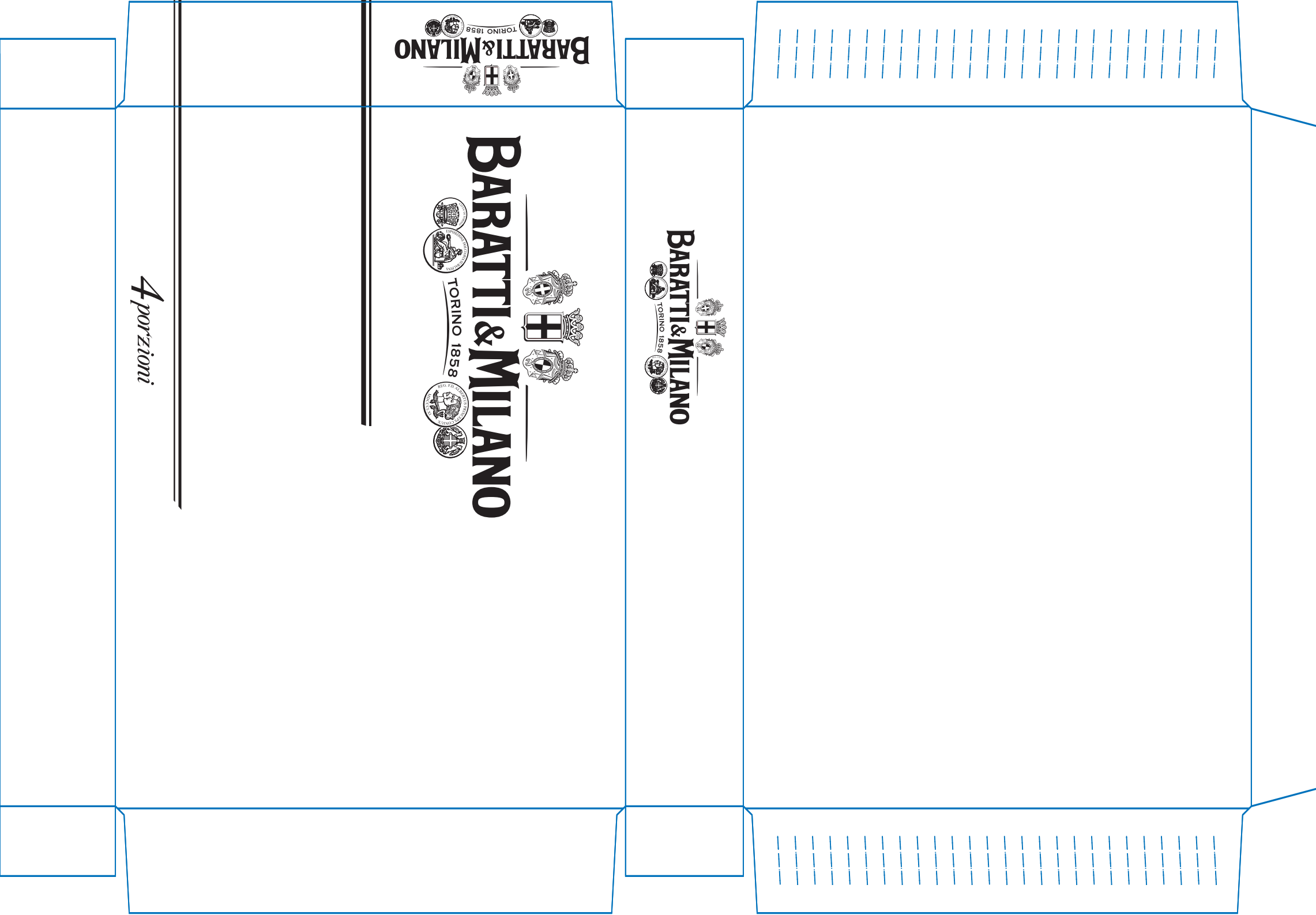
JOB INFORMATION

JOB NR: 60539
CLIENT: ELAH / BARATTI
JOB DESCRIPTION: AST MOUSSE CIOCCOLATO

DATE: 24 / 11 / 2017
DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm
NOTE:

COLOURS

						
VERNICE UV LUCIDA	-	-	-	-	-	TRACCIATO



JOB INFORMATION

JOB NR: 60539
CLIENT: ELAH / BARATTI
JOB DESCRIPTION: AST MOUSSE CIOCCOLATO

DATE: 24 / 11 / 2017
DIMENSION ARTWORK: 145.54.214mm
NOTE:

COLOURS

