



## TECHNICAL DATA

### DE Mousse au Chocolat

EN Chocolate mousse	UK Шоколадний мус
FR Mousse au chocolat	DA Mousse au Chocolat
IT Mousse al cioccolato	FI Suklaamousse
NL Chocolademosse	NO Sjokolademosse
ES Mousse au Chocolat	SV Chokladmousse
PL Mousse au Chocolat	PT Mousse de chocolate
CS Nadýchaná čokoládová pěna	SI Čokoladni mus
RO Mousse de ciocolată	
HU Csokoládé mousse	

Art.-Code: 30505001 HS-Code: 18069090

EAN Code: 4015753505012 CoO: DE

e 100g

#### (DE) Mousse au Chocolat

**Zutaten:** Zucker, Kakao Pulver stark entölt 12 %, **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, Zartbitterschokolade 7 % (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: **Soyalecithin**), Glukosesirup, Kokosnussfett ganz gehärtet, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guarkeimw. Stabilisator: Dikaliumphosphat, Kaffee-Extrakt, Speisesalz. Kann Spuren von **Gluten**, **Ei**, **Senf**, **Sellerie** und **Schalenfrüchte** enthalten. **Zubereitung:** Kaltes Wasser bis zu 6 cm auf der Skala (100 ml) direkt in den Beutel gießen, gut durchschlagen, bis Masse steif ist. Es kann auch mehr Wasser genommen werden.

#### (EN) Chocolate mousse

**Ingredients:** Sugar, highly de-oiled cocoa powder 12 %, **skimmed milk powder**, modified starch, dark chocolate 7 % (sugar, cocoa mass, cocoa butter, **clarified butter**, low-fat cocoa powder, emulsifier: **soya lecithin**), glucose syrup, fully hydrogenated coconut fat, **milk protein**, thickener: sodium alginate, guar gum; stabilizer: dipotassium phosphate, coffee extract, table salt. May contain traces of **gluten**, **egg**, **mustard**, **celery** and **nuts**. **Preparation:** Pour cold water up to 6 cm on the scale (100 ml) directly into the bag, beat well until the mixture is stiff. More water can also be used.

#### (FR) Mousse au chocolat

**Ingrédients:** Sucre, cacao en poudre fortement dégraissé 12 %, **lait écrémé en poudre**, amidon modifié, chocolat noir 7 % (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **beurre anhydre**, poudre de cacao maigre, émulsifiant: **lécitine de soja**), sirop de glucose, graisse de coco entièrement hydrogénée, **protéine de lait**, épaisseurs: alginate de sodium, farine de guar, stabilisant: phosphate dipotassique, extrait de café, sel de table. Peut contenir des traces de **gluten**, **œuf**, **moutarde**, **céleri** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 100 ml d'eau froide jusqu'à 6 cm sur l'échelle directement dans le sachet; bien battre jusqu'à ce que la masse soit ferme. Plus d'eau peut également être utilisée.

#### (IT) Mousse al cioccolato

**Ingredienti:** Zucchero, cacao in polvere fortemente degrassato 12 %, **latte scremato in polvere**, amido modificato, cioccolato fondente 7 % (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, **burro anidro**, cacao magro in polvere, emulsionante: **lecitina di soia**), sciroppo di glucosio, grasso di cocco completamente idrogenato, **proteine del latte**, addensanti: alginato di sodio, farina di guar; stabilizzante: fosfato dipotassico, estratto di caffè, sale da cucina. Può contenere tracce di **glutine**, **uovo**, **senape**, **sedano** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 100 ml di acqua fredda fino a 6 cm sulla scala direttamente nella busta, battere bene fino a ottenere una consistenza ferma. Si può utilizzare anche più acqua.

#### (NL) Chocolademousse

**Ingrediënten:** Suiker, sterk ontvet cacaopoeder 12 %, **magere melkpoeder**, gemodificeerd zetmeel, pure chocolade 7 % (suiker, cacaomassa, cacaoboter, **botervet**, vetarm cacaopoeder, emulgator: **soyalecithine**), glucosestroop, volledig gehydrogeneerde kokosvet, **melkeiwit**, verdikingsmiddelen: natriumalginaat, guargom; stabilisator: dipotassiumfosfaat, koffie-extract, tafelzout. Kan sporen bevatten van **gluten**, **ei**, **mosterd**, **selderij** en **noten**. **Bereiding:** Giet 100 ml koud water tot 6 cm op de schaal direct in de zak, klop goed tot de massa stevig is. Er kan ook meer water worden gebruikt.

#### (ES) Mousse au Chocolat

**Ingredientes:** Azúcar, cacao en polvo muy desgrasado 12 %, **leche desnatada en polvo**, almidón modificado, chocolate negro 7 % (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **mantequilla anhídrica**, cacao en polvo desgrasado, emulgante: **lecitina de soja**), jarabe de glucosa, grasa de coco totalmente hidrogenada, **proteína de leche**, espesantes: alginato de sodio, harina de guar; estabilizante: fosfato dipotásico, extracto de café, sal de mesa. Puede contener trazas de **gluten**, **huevo**, **mostaza**, **apio** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 100 ml de agua fría hasta los 6 cm de la escala directamente en la bolsa, batir bien hasta que la mezcla esté firme. También se puede usar más agua.



## TECHNICAL DATA

### (PL) Mus czekoladowy

**Składniki:** Cukier, kakao w proszku silnie odłuszczone 12 %, **mleko w proszku odłuszczone**, skrobia modyfikowana, czekolada gorzka 7 % (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, **masto klarowane**, odłuszczone mleko w proszku, emulgator: **lecytyna sojowa**), syrop glukozowy, w pełni uwodzony tłuszcz kokosowy, **białko mleka**, środki zabezczające: alginian sodu, guma guar; stabilizator: fosforan dipotasowy, ekstrakt kawy, sól. Może zawierać śladowe ilości **glutenu, jajek, gorczycy, selera i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 100 ml zimnej wody do poziomu 6 cm w skali, bezpośrednio do opakowania, dobrze ubijać, aż masa będzie sztywna. Można również użyć więcej wody.

### (CS) Nadýchaná čokoládová pena

**Složení:** Cukr, silně odlučený kakaový prášek 12 %, **sušené odstředěné mléko**, modifikovaný škrob, hořká čokoláda 7 % (cukr, kakaová hmota, kakaové máslo, **bezvodé máslo**, nízkotučný kakaový prášek, emulgátor: **sójový lecitín**), glukózový sirup, zcela ztužený kokosový tuk, mléčné bílkoviny, zahušťovač: alginát sodný, **guarová mouka**; stabilizátor: difosforečnan draselný, kávový extrakt, jedlá sól. Může obsahovat stopy **lepku, vajec, hořčice, celaru a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 100 ml studené vody do značky 6 cm přímo do sáčku, dobře vylehaje, dokud směs nebude tuhá. Lze použít i více vody.

### (RO) Mousse de ciocolată

**Ingrediente:** Zahăr, pudră de cacao puternic degresată 12%, **lapte praf degresat**, amidon modificat, ciocolată neagră 7% (zahăr, pastă de cacao, unt de cacao, **unt anhidru**, cacao pudră degresată, emulgător: **lecitină de soia**), sirup de glucoză, grăsimă de cocos complet hidrogenată, **proteine din lapte**, agenți de îngroșare: alginat de sodiu, făină de guar; stabilizator: fosfat dipotasic, extract de cafea, sare de masă. Poate conține urme de **gluten, ouă, muștar, țelină și nuci**. **Preparare:** Turnați apă rece până la marcajul de 6 cm de pe grădăție (100 ml) direct în pachet, bateți bine până când compozitia devine fermă. Se poate folosi și mai multă apă.

### (HU) Csokoládé mousse

**Összetevők:** Cukor, erősén zsírtalanított kakaópor 12 %, **zsírszegény tejpor**, módosított keményítő, étsokoládé 7 % (cukor, kakaómassza, kakaóvaj, **vajzsír**, alacsony zsírtartalmú kakaópor, emul-géloszer: **szójalecitin**), glükózisirup, teljesen hidrogénezett kókuszzsír, **tejfehérje**, sűrítőanyagok: nátrium-alginát, guar liszt; stabilizátor: dikáliumfoszfát, kávékivonat, érkezési só. **Glutén, tojás, mustár, zeller és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 100 ml hideg vizet a tasakba a 6 cm-es jelzésig, és verje fel, amíg a keverék megkeményedik. Használhat több vizet is.

### (UK) Шоколадний мус

**Інгредієнти:** Сукар, сильно знежирений какао-порошок 12 %, **знежирене молоко у порошку**, модифікований крохмаль, темний шоколад 7 % (сукор, какао-маса, какао-масло, **безводний жир**, знежирений какао-порошок, емульгатор: **соєвий лецитин**), глюкозний сироп, повністю підрогенізований кокосовий жир, **молочний блок**, згущувач: альгінат натрію, гуарова камедь; стабілізатор: дикаліумфосфат, екстракт кави, кухонна сіль. Може містити сліди **глютену, яєць, горчиці, селери та горіхів**. **Приготування:** Додаите 100 мл холодної води до позначки 6 см у пакет, добре збирайте до отримання густої маси. Можна використовувати більше води.

### (DA) Mousse au Chocolat

**Ingredienser:** Sukker, stærkt affedtet kakaopulver 12 %, **skummetmælkspulver**, modifieret stivelse, mørk chokolade 7 % (sukker, kakaomasse, kakaosmør, **smørolie**, fedtfattigt kakaopulver, emulgator: **sojalecitin**), glukosesirup, fuldt hærdet kokosfett, **mælkeprotein**, fortynningsmidler: natriumalginat, guar gummi; stabilisator: dicaliumfosfat, kaffeekstrakt, bordsalt. Kan indeholde spor af gluten, ægg, sennep, selleri og nødder. **Tilberedning:** Hæld 100 ml kaldt vand op til 6 cm på skalæn i posen, pisk godt, indtil massen er stiv. Der kan også anvendes mere vand.

### (FI) Suklaamousse

**Ainekset:** Sokeri, voimakkaasti rasvaton kaakaajauhe 12 %, **rasvaton maitojauhe**, muunneltu tärkkelys, tumma suklaa 7 % (sokeri, kaakaomassa, kaakaovoi, **vedetön voi**, vähärasvainen kaakaajauhe, emulgointiaine: **sojalesitini**), glukoosisirappi, täysin hydratu kookosrasva, **maidon proteiini**, sakeuttamaisainet: natriumalginatti, guarkumi; stabilointiaine: dikaliumfosfaatti, kahviuite, ruokasuola. Saattaa sisältää jäämiä **gluteenista, munasta, sinapista, selleristä ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 100 ml kylmää vettä pussiin 6 cm merkkiin asti ja valtaa hyvin, kunnes massa on kiinteä. Voit myös käyttää enemmän vettä.

### (NO) Sjokolademousse

**Ingredienser:** Sukker, sterkt fettredusert kakaopulver 12 %, **skummetmelkpulver**, modifisert stivelse, mørk sjokolade 7 % (sukker, kakaomasse, kakaosmør, **smørolle**, fettredusert kakaopulver, emulgator: **soyalecitin**), glukosesirup, fullt hårdet kokosfett, **mælkeprotein**, fortynningsmidler: natriumalginat, guar gummi; stabilisator: dikaliumfosfat, kaffeekstrakt, salt. Kan inneholde spor av **gluten, egg, sennep, selleri og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 100 ml kaldt vann opp til 6 cm på skalaen i posen, pisk godt til massen er stiv. Det kan også brukes mer vann.

### (SV) Chokladmousse

**Ingredienser:** Socker, starkt avfettat kakaopulver 12 %, **skummjölkspulver**, modifierad stärkelse, mörk choklad 7 % (socker, kakaomassa, kakaosmör, **smörölja**, fettreducerat kakaopulver, emulgörmedel: **sojalecitin**), glukosirappi, fullt härdat kokosfett, **mjölkprotein**, förtjockningsmedel: natriumalginat, guar gummi; stabiliseringssmedel: dikaliumfosfat, kaffeekstrakt, bordsalt. Kan innehålla spår av **gluten, ägg, senap, selleri och nötter**. **Tillagning:** Häll 100 ml kallt vatten upp till 6 cm på skalan i påsen, vispa ordentligt tills blandningen är fast. Mer vatten kan också användas.

### (PT) Mousse de Chocolate

**Ingredientes:** Açúcar, cacau em pó altamente desengordurado 12 %, **leite magro em pó**, amido modificado, chocolate negro 7 % (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, **manteiga anidra**, cacau em pó desengordurado, emulsionante: **lecitina de soja**), xarope de glicose, gordura de coco totalmente hidrogenada, **proteína do leite**, espessantes: alginato de sódio, farinha de guar; estabilizador: fosfato dipotássico, extrato de café, sal de mesa. Pode conter vestígios de **glúten, ovo, mostarda, aipo e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 100 ml de água fria até à marca de 6 cm no saco, bata bem até a mistura ficar firme. Pode ser utilizada mais água, se necessário.

### (SI) Čokoladni mus

**Sestavine:** Sladkor, močno razmaščeni kakav v prahu 12 %, **posneto mleko v prahu**, modificiran škrob, temna čokolada 7 % (sladkor, kakavova masa, kakavovo maslo, **brezvodno maslo**, nizkotučobni kakav v prahu, emulgator: **sojin lecitin**), glukozni sirup, popolnoma hidrogenirana kokosova maščoba, **mlečne beljakovine**, zgoščevalci: natrijev alginat, gumi guar, stabilizator: kalijev difosfat, kavni ekstrakt, jedilna sol. Lahko vsebuje sledi **glutena, jajc, gorčice, zeleni in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 100 ml hladne vode do oznake 6 cm neposredno v vrečko, dobro stepite, dokler zmes ne postane čvrsta. Uporabite lahko tudi več vode.

# TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplňe/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytönpaino/ Netto fylvekt/ Nettofyllhadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	100g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	100ml
Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyisége/ Готова кількість / Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina	200g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/ Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g droog product/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Średnie wartości odżywcze na 100 g suchego produktu/ Průměrné výživové hodnoty na 100 g suchého produktu/ Valori nutriționale medii per 100 g produs uscat/ Átlagos tápértékek 100 g száraz termékre vétítve/ Середня поживна цінність на 100 г сухого продукту / Gennemsnittlige næringsværdier pr. 100 g tørt produkt/ Keskimääräiset ravintoarvot 100 g kuivaa tuotetta kohti/ Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørt produkt/ Genomsnittliga näringssvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Povprečne hranične vrednosti na 100 g suhega izdelka	
<b>Brennwert/ Energy/ Énergie/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energiya</b>	1716kJ/410 kcal
<b>Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba</b>	8,8g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras/di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/ de los cuales ácidos grasos saturados/ w tym nasycione kwasy tłuszczone/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturati/ ebből telített zsírsavak / з них насищених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttyneitä rasvahapoja/ hvorav mettede fedtsyrer/ varav mättade fedtsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline	7,2g
<b>Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati</b>	71,7g
- davon Zucker/of which sugar/dont sures/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitti sokeri/ derav sukker/ därvä socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	57,0g
<b>Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmeli rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina</b>	6,1g
<b>Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine / Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini</b>	8,6g
<b>Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sül /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol</b>	0,5g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepšej przed końcem/ Nejlépe do konce/ Cel mai bine înainte de sfârșitul lui/ Legjobb a következő hónap vége előtt / Краще до кінця / Bedst inden udgangen af/ Parasta ennen/ Best før utgangen av/ Bäst före slutet av/ Melhor antes do final de/ Najbolje pred koncem

**5 Jahre/years/ans/ anni / jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ років / år/ vuotta / år/ år/ anos/ let**

Manufacturing facility:

Katadyn Deutschland GmbH | Hessenring 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com