

**FOODSERVICE
COMPANY**



Joghurtmousse

Der Allrounder zum Aufschlagen
für süße und herzhaft
Anwendungen



Unsere Joghurtmousse

Unsere Joghurtmousse ist eine Sauermilchzubereitung mit einem Fettgehalt von 10 %. Sie zeichnet sich durch ein besonders hohes Aufschlagvolumen aus. Für ein optimales Ergebnis sollte die gut durchgekühlte Joghurtbasis (4–6 °C) in der Maschine für einige Minuten aufgeschlagen werden. Bei 7 Minuten Aufschlagzeit verdoppelt sich das Volumen – dieser Effekt kann bis auf 140 % nach 12 Minuten erweitert werden.

Nach dem Aufschlagen sollte die Joghurtmousse gekühlt werden, um die gewünschte Endfestigkeit und das typisch fluffige Moussegefühl zu erreichen.

So vielseitig, so luftig, so lecker!

Unsere Joghurtmousse überzeugt durch ein hohes Aufschlagvolumen und eine lange Standstabilität. Nach dem Aufschlagen einfach kühl stellen und direkt als Topping für Desserts oder leichte Mousse verarbeiten.

Unsere leicht gesüßte Joghurtmousse eignet sich mit ihrem milden Geschmack für die süße und herzhafteste Anwendung.

- Hohes Aufschlagvolumen
- Lange Standstabilität
- Milder Geschmack dank leichter Süße

Unsere Joghurtmousse eignet sich perfekt für süße Desserts oder als feiner Dip zu herzhaften Speisen. Die lange Standstabilität punktet besonders am Buffet oder in der Theke.



ZWEI GRÖSSEN FÜR MEHR GENUSS

Unsere Joghurtmousse bieten wir im wiederverschließbaren 5-l- oder 10-l-Eimer an. So bleibt die Joghurtbasis lange frisch und passt zu jedem Bedarf in Profi-Bereich.



Süße Ideen

Unsere Joghurtmousse eignet sich als Alternative zur Schlagsahne in Desserts und Gebäcken. Im direkten Vergleich punktet unsere Joghurtmousse 10 % mit einem geringeren Fettgehalt und einem extra luftigen Aufschlagverhalten.

Schokoladen-Joghurt-Kuchen

Mit unserer Joghurtmousse gelingen luftig aufgeschlagene Cremes für unvergessliche Tortenmomente. Hier haben wir uns für eine schokoladig-fruchtige Variante entschieden, aber der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Eistopping

Ein wenig Sahne gehört zu einem leckeren Eis einfach dazu. Mit unserer Joghurtmousse wird dieser Genuss dank der 10 % Fett ein wenig leichter und bekömmlicher.



Geschichtete Joghurt-Creme

Auf der Suche nach einem schnellen und leckeren Dessert für Ihre Gäste? Da haben wir was! Einfach unsere Joghurtmousse mit ein wenig Zucker luftig aufschlagen und mit frischen, leicht gezuckerten Früchten oder Beeren servieren.



Herzhafte Ideen

Auch für die herzhafte Anwendung eignet sich unsere Joghurtmousse ideal! Denn aufgeschlagen als Dip bleibt sie extra lange standstabil und überzeugt mit einem besonders luftigen Aufschlagvolumen.

Feta-Joghurtmousse

Dieser Dip mit würzigem Feta und frischen Kräutern passt hervorragend zu gegrilltem Gemüse, macht aber auch zu Fisch und Fleisch immer eine gute Figur. Vielseitig anwendbar und so einfach in der Herstellung.



Lachstatar

Optimal fürs Buffet oder To-go-Geschäft! Gebeizter Lachs mit herzhaft gewürzter Joghurtmousse ist optisch immer ein Highlight und umschmeichelt den Gaumen.

APPETIT BEKOMMEN?

Rezeptinspirationen finden Sie auf unserer Website unter www.foodservice-company.de oder Sie scannen einfach hier den QR-Code. Für weitere Fragen steht Ihnen unser Außendienst jederzeit zur Verfügung oder Sie melden sich direkt bei uns unter info@foodservice-company.de



Foodservice Company GmbH

Die Foodservice Company GmbH wurde im Januar 2015 als Vertriebsorganisation der Paul Mertens Molkerei GmbH & Co. KG gegründet. Wir sind ihre Spezialisten für Bäckerei, Küche und Feinkost.

Unsere Zielstellung ist es, unseren Kunden ein umfangreiches Sortiment anzubieten sowie einen hervorragenden Service zu garantieren. Dazu gehört auch, dass wir projektbezogene Produktentwicklung im Hinblick auf die Anforderungen der Kunden bzw. Marktentwicklung betreiben. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Vernetzung kleinerer Unternehmen, um eine Plattform zur gemeinsamen Vermarktung anzubieten. Das ermöglicht uns, auch auf sehr spezielle Kundenwünsche einzugehen.

Produktinformationen

Joghurtmousse 10 % Fett

Artikel-Nr.:	35065	35064
GTIN Verbrauchereinheit (VE):	4 03653 9 35065 7	4 03653 9 35064 0
Abrechnungseinheit:	PP-Eimer	PP-Eimer
Nettogewicht je Einheit:	5 kg	10 kg
Lagertemperatur:	max. 8 °C	max. 8 °C
Restlaufzeit bei Direktanlieferung:	30 Tage	30 Tage

Eimer

Durchmesser × Höhe in mm:	227 x 195	265 x 257
---------------------------	-----------	-----------

Euro-Palette

Eimer pro Palette:	100	52
Anzahl Lagen/ Eimer pro Lage:	5/20	4/13
Länge × Breite × Höhe in mm:	1.200 x 800 x 1.200	1.200 x 800 x 1.200
Bruttogewicht in kg:	540	560

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie in kJ (kcal):	687 (162)
Fett in g:	10,0
davon gesättigte Fettsäuren in g:	6,2
Kohlenhydrate in g:	12,2
davon Zucker in g:	11,2
Eiweiß in g:	3,9
Salz in g:	0,12