

ELEMENTS BY DIDESS

Quenelle Chocolademousse 12 × 54 g (-18°C) EL

EAN:

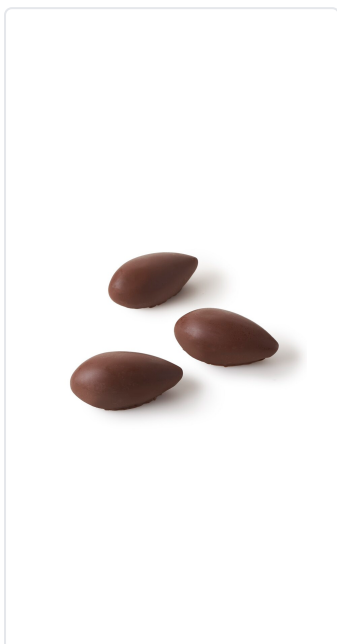
5413305074068 CE

Artikelnummer:

4562

TM:

NL



Quenelle Chocolademousse



Omschrijving

Onze Quenelle Chocolademousse is een luchtige, romige mousse met een rijke, intense chocoladesmaak, afgewerkt met een verfijnd laagje chocolade dat zorgt voor een subtiele crunch. De elegante quenelle-vorm en het glanzende chocoladejasje maken het tot een volwaardig dessert dat eenvoudig kan worden aangevuld met een krokante toets, een stukje spongecake of een frisse fruitcoulis

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Quenelle Chocolademousse 12 × 54 g (-18°C) EL

Ingrediënten

Chocolademousse (73%) (magere MELK, chocolade (14.83%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk aroma), plantaardige vetten (palm en kokos, koolzaad), suiker, dextrose, ROOM (40% vg), emulgator: E411, Elgeelpoeder, E433, verdikkingsmiddel: E407), MELKchocolade-imitatie (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, MELKvet, emulgator:

E322 (SOJA), aroma: natuurlijke vanille), Water, Cacaoboter, Gelatinepoeder. Kan sporen bevatten van gluten, noten en sulfiet

Allergenen

Bevat	Kan sporen bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	—	○
glutenbevattende granen		±	pinda's — pistachenoten ±
tarwe	±	soja	+ macadamianoten ±
rogge	±	melk	+ selderij —
gerst	±	noten	± mosterd —
haver	±	amandelen	± sesam —
spelt	±	hazelnoten	± sulfiet (E220 - E228) ±
khorsantarwe	±	walnoten	± lupine —
schaaldieren	—	cashewnoten	± weekdieren —
ei	+	pecannoten	±
vis	—	paranoten	±

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (g)	Per portie (57 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1904 / 455	1085 / 259	13%
Vetten	37.4 g	21.3 g	30%
waarvan verzadigde vetzuren	24.7 g	14.1 g	70%
Koolhydraten	23.5 g	13.4 g	5%
waarvan suikers	22.8 g	13 g	14%
Eiwitten	5.2 g	3 g	6%
Zout	0.07 g	0.04 g	1%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Bereidingswijze

Ontdooien

Ontdooitijd: 1 uur op voorhand in de koelkast laten ontdooien.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C - -18°C	270 dag(en)
ontvangst grossier	diepvries	-18°C - -18°C	180 dag(en)
na opening	gekoeld	0°C - 4°C	48 uur

Algemene opmerking bij alle
bewaarcondities

Conserveringsmethode	Diepvries
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Ontdooitijd: 1 uur op voorhand in de koelkast laten ontdooien.
Bewaarinstructies op etiket	Afgesloten en droog
Type houdbaarheidsdatum	
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5413305074068 - Quenelle Chocolademousse 12 × 54 g (-18°C) EL

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Quenelle Chocolademousse 12 × 54 g (-18°C) EL
Korte naam	Quenelle Chocolademousse
EAN	5413305074068

Consumenteneenheid

Artikelnummer fabrikant	4562
Intrastat-code	19059080
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (396mm x 291mm x 47mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	0.648 kg
Netto gewicht	0.648 kg
Bruto gewicht	0.997 kg
Aantal stuks x gewicht per stuk	12 × 54 g
Aantal porties in verpakking	12
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1680mm)
Netto gewicht	187 kg
Bruto gewicht	270 kg
Aantal omdozen op deze pallet	288
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	36

Verpakkingsmateriaal

doos (396mm x 291mm x 47mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Fibre (karton)	175 g		Niet recyclebaar	
Polyethyleen (PE)	22 g		Niet recyclebaar	

doos (396mm x 291mm x 47mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polystyreen	130 g		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Didess

Brulens 18, 2275 Gierle

Consumer Support:

✉ quality@didess.com

☎ [+32 14 63 98 79](tel:+3214639879)

Laatst bijgewerkt op 17 maart 2025

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#)

© 2025 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.