



Thetis Kronenberg, *Einkauf Trocken & Divers* empfiehlt Ihnen diese Woche die **Mousses von Göttinger GmbH**. Im österreichischen Waldviertel, zwischen sanften Hügeln, satten grünen Wiesen und frischen, klaren Gewässern, befindet sich die Dessertmanufaktur.

„Mousse“ Handarbeit vom Feinsten

Erst ein **feines Dessert rundet ein gelungenes Mahl ab** und lässt den Geschmack **süßer Leichtigkeit und Raffinesse** in Erinnerung behalten.

Die Produkte von **Göttinger – erlesene Patisserie** stehen dafür! Alle Desserts werden **handwerklich mit besten Grundprodukten** und selbstverständlich **ohne Farb- und Konservierungsstoffe** speziell für die Gastronomie hergestellt.



Heute stellen wir Ihnen einige **Mousses im Dressierbeutel von Göttinger für beliebige Verwendungen** vor. Hierfür werden **österreichische Eier** aus Bodenhaltung verwendet. Die Milchprodukte kommen aus der Region und die Früchte und Schokolade aus der EU. Die Tiefkühlung der Produkte garantiert **absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität**.



Hier einige Tipps zur Verwendung:

- Bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden Auftauzeit. Bei +5°C 4 bis 5 Tage haltbar.
- Nach dem Auftauen mit der Schere an der Spitze eine großzügige Öffnung schneiden - damit die Mousse nicht gequetscht wird - und nach Belieben verwenden.
- Bei Verwendung für Nockenformung den Spritzbeutel tiefgekühlt mit einem scharfen Messer aufschneiden und die gefrorene Mousse zum Auftauen in ein tiefes Gastroblech legen. Von der aufgetauten Mousse Nocken abstechen.

25884 TK Holunderblüten Mousse

Einheit: 3 x 1 Ltr
Preis: € 7,95/ BE

25891 TK Schokoladen-Ingwer Mousse

Einheit: 3 x 1 Ltr
Preis: € 7,95/ BE

25883 TK Rhabarber Mousse

Einheit: 3 x 1 Ltr
Preis: € 7,95 BE

25881 TK Topfen Mousse

Einheit: 3 x 1 Ltr
Preis: € 7,95/ BE



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com