



R&D Artwork Brief

General Information (For R&D reference only)

CU Product Information Record	720000208903/000
Valid From	Oct 31, 2020
Valid To	Dec 31, 9999
Status	In Review PL
Created By	HERBIG_G
Changed By	DE MARTINO_U

CU Product Information Record Description

Language	Description
Afrikaans	Carte D'Or Base Neutra Mousse 750G ES UFS
English	3PM CDO MOUSSE 750G POU ES IT (CU)

Target Location Details

Validity Area	Language
Spain	Spanish



R&D Artwork Brief

CUC Product Information Record Data

Product Name (For R&D reference only)

Language	Product Name
English	3PM Mousse
English_EU	CoM: GR
Italian	Preparato per BASE NEUTRA per MOUSSE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:ES/Spanish

Legal Denominator: Preparado deshidratado neutro para mousse

Ingredient List:

Ingredientes: Azúcar, grasa de coco totalmente hidrogenada, jarabe de glucosa deshidratado, almidón modificado, gelatina de cerdo, proteínas de la **LECHE**, emulgente (ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos). Puede contener cacahuets, frutos de cáscara, sésamo, huevo y soja.

Additional Declarations

Target Location/Language: FOODS:ES/Spanish

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Peso neto	750	g e	Gramos e
Peso por porción/ración	45	g	Gramos
Porciones/Raciones /Usos	60	Número	Número

Statements:



R&D Artwork Brief

Purpose	Description
ALLERGEN LIST	Sin gluten
SHELF LIFE	Consumir preferentemente antes del: ver parte superior del envase.
NUTRITION	Información nutricional Por 100 g* <Nutritional table row headers> Valor energético Grasas de las cuales saturadas Hidratos de carbono de los cuales azúcares Proteínas Sal *de producto preparado con leche entera según método de preparación.
USE INSTRUCTIONS	RECETAS INSPIRACIONALES Mousse de frambuesa: 1 sobre de producto + 500 ml de leche + 150 g de coulis de frambuesa. Mousse de pistacho: 1 sobre de producto + 500 ml de leche + 200 g de pasta de pistacho.
STORAGE	INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez preparado, conservar en frigorífico y consumir en 24 horas.
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	3 x 250 g = 750 g e
PREP. INSTRUCTIONS	INSTRUCCIONES DE USO 1) Desleír el contenido de un sobre (250 g) en 500 ml de leche fría. 2) Batir con una batidora eléctrica durante 5 minutos a la velocidad máxima. 3) Añadir ingredientes a su elección para personalizar la mousse. Se puede agregar hasta 200 g de ingredientes con alto contenido de grasa (como pasta de nueces, pasta de pistacho, pasta de avellanas) o hasta 150 g de ingredientes líquidos (como coulis, puré de fruta). 4) Una vez mezclado, porcionar y refrigerar para un mínimo de 90 minutos antes de servir.
USE INSTRUCTIONS	Producto (sobres) Leche Ingrediente elegido Porciones ¹ 1 0,5 L hasta 200 g de pasta o 150 g de líquido ~20 (17-21) 2 1 L hasta 400 g de pasta o 300 g de líquido ~40 (33-42) 3 1,5 L hasta 600 g de pasta o 450 g de líquido ~60 (50-63) ¹ Una porción = 45 g (el número de porciones varía según la cantidad añadida del ingrediente elegido)
OTHER	PORCIONES ¹ 60
USE INSTRUCTIONS	CONSEJOS DE PREPARACIÓN La adición de ingredientes cítricos puede comprometer la textura del producto.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:ES/Spanish

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutrient	Por 100 g (EU) [1]
Valor energético	879 kJ
Valor energético kcla	210 kcal
Grasas	10 g
De las cuales saturadas	8,1 g
Hidratos de carbono	25 g
De los cuales azúcares	22 g



R&D Artwork Brief

Fibra alimentaria	< 0,5 g
Proteínas	4,7 g
Sal como NaCL	0,11 g

Por - 100 g (As Prepared)

Statements:

[1] Producto una vez preparado

End of CUC Product Information Record



R&D Artwork Brief

Combination pack data

Product Name (For R&D reference only)

Language	Product Name
English	3PM Mousse

Artwork Briefing Notes