



Nettovægt 90 gram

**Tilberedningsvejledning:**

1. Tag desserten ud fra frost
2. Optø desserten i køleskab ca. 8-10 timer

**Citronfromage med flødeskum og appelsinbåd**

Cremet

**Ingredienser:**

Fløde, æg, citronsaft, sukker, Adozan protein (okse- mælk) appelsin, husblas fra kvæg, geleringsmiddel: agar, majsme

**Næringsindhold pr. 100 gram.**

Energi	1170kJ / 279kcal
Fedt	22g
Heraf mættede fedtsyrer	13g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	12g
Protein	8,6g
Salt	0,1g
Kostfibre	0 g

**Chokolademousse med flødeskum og appelsinbåd**

Cremet

**Ingredienser:**

Fløde, chokolade, æg, Adozan protein (okse- mælk) appelsin, sukker, geleringsmiddel: agar, majsme

**Næringsindhold pr. 100 gram.**

Energi	1526kJ / 363kcal
Fedt	29g
Heraf mættede fedtsyrer	16g
Kulhydrat	18g
Heraf sukkerarter	17g
Protein	8,9g
Salt	0,1g
Kostfibre	0g

**Hindbærmousse med flødeskum og pyntebær**

Cremet

**Ingredienser:**

Hindbær, fløde, sukker, Adozan protein (okse- mælk), citron, husblas af kvæg, majsme, geleringsmiddel: agar fortykningsmiddel: xanthangummi

**Næringsindhold pr. 100 gram**

Energi	906kJ / 216kcal
Fedt	13g
Heraf mættede fedtsyrer	8,3g
Kulhydrat	17g
Heraf sukkerarter	16g
Protein	7,2g
Salt	0 g
Kostfibre	1,2g

**Holdbarhed:** På frost ved ÷ 18°C se dato på etiketten. På køl ved 5°C i 24 timer.