

Produktinformation

Byodo CateringLine setzt im Frühling köstliche Akzente mit drei neuen Mousses im Großgebinde!

Mühdorf, März 2021: Die verführerischen, neuen Desserts der Byodo CateringLine lassen die Herzen der Gastronomen höher schlagen. Ob die intensiv-schokoladige **Mousse au Chocolat**, die samtige **Vanille Mousse** oder die herrlich-fruchtige **Beeren Mousse**, sie überzeugen alle nicht nur durch ihren feinen Geschmack, sondern auch durch ihre Rezeptur und Handhabung.

Kalt angerührt mit Sahne und Milch, sind die drei Neuheiten rasch und einfach zubereitet und sofort verzehrfertig. Sie begeistern durch lange Standfestigkeit und hohe Ergiebigkeit in der Portionierung. Frei von Gelatine, Gluten und ohne zugesetzte Süßungsmittel sind die luftig-leichten Desserts ein Muss an jedem Buffet und auf jeder Speisekarte!

Für die neuen Nachspeisen braucht es wenige, ausgewählte Zutaten in 100% Bio-Qualität: ein wenig Reisstärke, original Bourbon Vanille, etwas Süßmolkenpulver, eine Prise Meersalz, plus für zwei der Desserts die jeweilige Geschmackszutat in Form von wunderbar intensivem Kakaopulver oder fruchtigem schwarzen Johannisbeer- und Heidelbeerpulver.

Die drei neuen Mousse-Sorten lassen sich für eine schöne Präsentation wunderbar in kleine Gläser abfüllen oder als Nocken auf einem frischen Fruchtspiegel servieren - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

