



# 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 cacahuetes, 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 <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> Una porción = 45 g (el número de porciones varía según la cantidad añadida del ingrediente elegido)
OTHER	PORCIONES <sup>1</sup> 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**