

Спосіб приготування мусу, що включає підготовку сировини, дозування харчових компонентів, їх змішування, варіння, охолодження до 40 °С, збивання, розливання та охолодження, який **відрізняється** тим, що на стадії змішування додають сік лайма і, після охолодження суміші до 40 °С, горіхову дієтичну добавку.