

A close-up photograph of a single scoop of white vanilla soft-serve ice cream on a light brown wafer cone. The ice cream is melting slightly, with a soft, creamy texture. The cone and ice cream are set against a background of numerous thin, circular slices of fresh lemons, which are arranged in a dense, overlapping pattern. The lemons are bright yellow with visible pulp and white pith. The lighting is bright and even, highlighting the textures of the ice cream and the freshness of the fruit.

**ZITRONE**

*Gelato*



NEU!

## ZITRONE

Zitronenfruchteis ist gerade an heißen Sommertagen sehr beliebt. Durch die Zugabe von Zitronensaft bei der klassischen Herstellung können aber Schwankungen im Geschmack entstehen. Mit unserer pulverisierten Zitronensatzubereitung „Zitrone“ entsteht ein Zitronenfruchteis mit stets gleichbleibendem erfrischend-spritzigem Geschmack und einer angenehm schaligen Zitronennote.

### Unsere neue Zitrone

- intensiv-fruchtiger Geschmack
- angenehm schalige Zitronennote
- reduzierter Glanz
- einfache Anwendung

Fragen Sie Ihren Fachberater!

<b>Artikel-Nr.</b>	54010
<b>Name</b>	Zitrone
<b>Produktbeschreibung</b>	Pulverisierte Zitronensatzubereitung zur Herstellung von Zitronenfruchteis
<b>Dosierung</b>	150 g Pulver : 60 g TriFrutta 50 : 250 g Zucker : 1 l Wasser
<b>Verpackung</b>	2 x 2,5-kg-Beutel



### Machen Sie es sich einfach!

Ab sofort benötigen Sie zur Herstellung von Zitronenfruchteis keinen Zitronensaft mehr. Stattdessen sorgt unsere Zitronensatzubereitung „Zitrone“ für gleichbleibend intensiv-fruchtigen Zitronengeschmack im Fruchteis.

**3 DREIDOPPEL**

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld  
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de | [f](#) [i](#) [y](#) [x](#) [in](#)

*Gelatop*