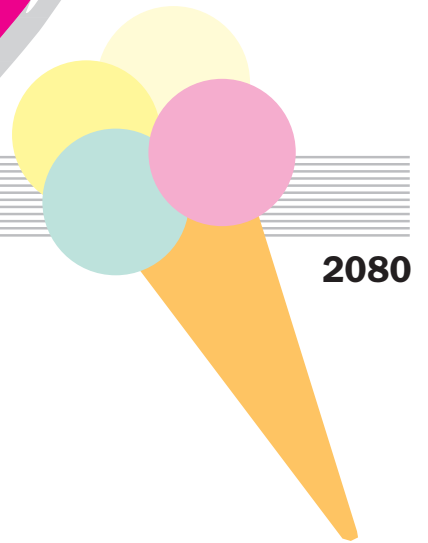


Gelato®



# LIMONE PURO



33 à la  
Dreidoppel

# Limone Puro: Der pure Fruchtgeschmack



## Trilonga 35

- Optimale Basis für alle Fruchtisorten!
- Das Bindemittel enthält keine zugesetzten Milchbestandteile
- Trilonga 35 garantiert die Entfaltung eines unverfälschten spritzigen Fruchtgeschmacks
- Optimale Cremigkeit – kein Freisetzen von Wasser auf dem fertigen Eis
- Optimale Lagerhaltung – kein Auskristallisieren der Wasserbestandteile

**Ohne zugesetzte  
Milchbestandteile**

### Rezeptvorschlag Fruchtis Zitronen mit Trilonga 35

- 330 g Zucker
- 40 g Trockenglukose
- 35 g Trilonga 35 Gelatop
- 75 g Limone Puro Gelatop
- 1 l Wasser  
(Empfehlung warmes Wasser)
- 5 g Crema Volumina Gelatop

### Arbeitsanleitung

Zucker, Trockenglukose, Trilonga 35 und Limone Puro vermischen und mit Wasser gut verrühren. Crema Volumina zugeben und gut durchmischen. Die Masse ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

## Limone Puro

- Ein hoher Saftanteil ist bereits im Produkt enthalten – keine weitere Saftzugabe im Eis erforderlich, da Limone Puro den Mindestgehalt von 10% Frucht im Eis erfüllt
- Durch den Saftanteil entsteht ein mild säuerlicher, erfrischender Geschmack
- Pulverisierte Zitronensaftzubereitung – enthält keine Bindung

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Trilonga 35	504	2 x 2,5 kg	35 g
Limone Puro	537	2 x 2,5 kg	60 g
Crema Volumina	524	5 kg	4 g

