

**IDEEN FÜR DEN
GUTEN GESCHMACK**

Gelator

TRIBELLA 100

**NEUTRALES EISBINDEMittel
GEEIGNET ZUR KALT- UND WARMVERARBEITUNG
ZUR HERSTELLUNG VON MILCHEIS
GEEIGNET FÜR DIE HERSTELLUNG VON VANILLEEIS**

CIAO TRIBELLA!

CIAO GENUSS!

Mit TriBella 100 ist die perfekte Eisbase für den perfekten Eisgenuss gelungen. Denn das Speiseeispulver zur Herstellung von Milcheis ist ein wahrer Allrounder bei der Eisherstellung – egal ob warme oder kalte Anwendung.

Der neutrale Geschmack, das trockene Aussehen, die cremige Konsistenz und das warme Mundgefühl machen TriBella 100 unvergleichlich. Der klare Geschmack unterstützt jegliche zugegebene Geschmackskomponente im Milcheis und verfälscht sie nicht.

Daher ist TriBella 100 insbesondere für die beliebteste Eissorte in deutschen Eisdielen – Vanilleeis – geeignet.

TIPP



VANILLEIS HERSTELLEN

Mit einem Eismix aus **TriBella 100** und unserer **Eispaste Vanille Bourbon** (40108) mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma können Sie – gemäß den Leitsätzen für Speiseeis vom 29.11.2016 – „Vanilleeis“ herstellen.

Dosierungsempfehlung: 30 g : 1.000 g Eismix



PRODUKTINFO

TRIBELLA 100 (50010)

- neutraler, rein milchiger Geschmack
- trockenes Aussehen
- cremige Konsistenz
- lang anhaltender Schmelz
- warmes Mundgefühl
- pflanzenfettfrei
- klarer Geschmack, unterstützt zugegebene Geschmackskomponenten und verfälscht sie nicht
- ideal für Vanilleeis geeignet
- lange Lagerfähigkeit
- kalte und warme Anwendung

Produktbeschreibung:

Speiseeispulver zur Herstellung von Milcheis

Dosierung:

100 g : 1 l Milch : 220–240 g Zucker

Verpackung:

10-kg-Sack

Ohne Zusatz von Aroma

