



EIS MIT TRÜFFEL PRALINÉ GESCHMACK

ZUCKERREDUZIERT

ZUTATEN:

1 Eiswanne

50080 TriZero Milch 350	1.050 g
Milch 3,5 % Fett	3.000 g
26410 Eispaste Trüffel Praliné	280 g

ARBEITSWEISE:

TriZero Milch 350 mit Milch und Eispaste Trüffel Praliné mixen.
Mindestens 20 Minuten reifen lassen und ausfrieren.



Neue Eisbase für trendige Sorten

Unser neues Eisbindemittel TriZero Milch 350 ist ideal zur Herstellung von zuckerreduziertem Eis!



Was Sie bei der Herstellung und Kennzeichnung beachten müssen, haben wir in einer Info-Broschüre (Mat.-Nr. 2182-00) für Sie zusammengefasst.

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Nährwertangaben je 100 g Eis mit Trüffel Praliné Geschmack

Energie	502 kJ/120 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	19,6 g
davon Zucker	9,9 g
Eiweiß	3,7 g
Salz	0,19 g

Hinweis:
Bei Abweichungen von den vorgegebenen Rezepturen oder Verwendung alternativer Rohstoffe liegt die Verantwortung für die korrekten lebensmittelrechtlichen Angaben beim Weiterverarbeiter.



DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |

