



# HASELNUSSEIS

## OHNE ZUCKERZUSATZ

### ZUTATEN:

1 Eiswanne

50080 TriZero Milch 350	1.130 g
Salz	4 g
Milch 3,5 % Fett	3.000 g
25008 Eispaste Haselnuss ohne Stücke	250 g

### ARBEITSWEISE:

TriZero Milch 350 und Salz mit Milch und Eispaste Haselnuss ohne Stücke mixen. Mindestens 20 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

### Nährwertangaben je 100 g Haselnuss

Energie	602 kJ/144 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	17,7 g
davon Zucker	7,1 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,27 g

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



### Neue Eisbase für trendige Sorten

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



Was Sie bei der Herstellung und Kennzeichnung beachten müssen, haben wir in einer Info-Broschüre (Mat.-Nr. 2183-00) für Sie zusammengefasst.

Fragen Sie Ihren Fachberater!



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

