



ERDBEERSORBET

OHNE ZUCKERZUSATZ

ZUTATEN:

1 Eiswanne

50090 TriZero Frucht 350	1.050 g
Wasser	1.000 g
Erdbeeren, TK	2.000 g

ARBEITSWEISE:

TriZero Frucht 350 mit Wasser und Erdbeeren mixen. Mindestens 20 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

Hinweis: Es dürfen ausschließlich Fruchtpürees mit 100 % Fruchtanteil (ohne Zucker) verwendet werden.

Nährwertangaben je 100 g Erdbeersorbet

Energie	282 kJ/67 kcal
Fett	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	14,2 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	0,05 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 Frucht 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 |

