

Gelato®

2116

TRIFORTE 50



33 à la
Dreidoppel

Gelatorp®

Triforte 50: das Fundament für ein starkes EIS

Triforte 50 ist ein neues Eisbindemittel mit einer ganz **BESONDEREN** Funktionalität. Bei einfachster und **SICHERER** Rezeptur erreicht man aufgrund der **einzigartigen** Emulgator Zusammensetzung und der **STARKEN** Bindung ein **standfestes** Eis mit **wirkungsvoller Lagerstabilität**.

Und nicht nur das, wie alle anderen Eisbindemittel auch, ist Triforte 50 **FREI VON PFLANZENFETTEN*** und **glutenfrei.****

wirkungsvoll
glutenfrei
lagerfähig
SICHER
BESONDERS
einzigartig

TRIFORTE 50

STARK
PFLANZENFETT FREI
standfest



Artikel	Art.-Nr.	Gebinde
Triforte 50	508	10,0
Dosierung 50 g : 1 L Milch und 240 - 250 g Zucker		

* Laut Leitzsätzen für Speiseeis speziell geeignet für die Herstellung von Milcheis bzw. Fruchtis.

** Enthält weniger als 20 mg Gluten : 1 kg gemäß der EG-VO 41/2009.

❄ Kaltverarbeitung ❄ Warmverarbeitung