

# Gelato®

2116

## TRIFORTE 50



**33** à la  
Dreidoppel



# 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
<b>Dosierung</b> 50 g : 1 L Milch und 240 - 250 g Zucker		

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

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

Kaltverarbeitung Warmverarbeitung