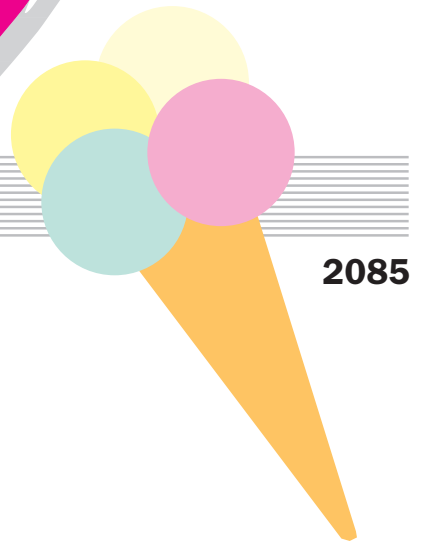


Gelato®



2085

# BUTTERMILCH



33 à la Dreidoppel

## Buttermilch: Wahre Schönheit kommt von Innen



Milcheis Buttermilch mit Marmorias Sauerkirsche



Coppa Fit for Fun

### Buttermilch Gelatop

Die Buttermilch verbindet der deutsche Verbraucher mit Frische und Leichtigkeit.

- Hochwertige und ausgesuchte Rohstoffe garantieren für ein geschmacklich perfekt abgestimmtes Eis
- Volle Geschmacksentfaltung – gibt dem Eis die typische frisch, leicht säuerliche Note.

**Besonderer Tipp:**  
Reicht die Säure nicht aus, setzen Sie 5 g Dreidoppel Fruchtsäure hinzu.

### Grundrezeptur

- 1000 g Gelatop Milchbasis
- 100 g Gelatop Buttermilch
- 5 g Gelatop Crema Volumina

### Arbeitsanleitung

Zutaten gut miteinander vermischen, durchmischen und ausfrieren.

Nach dem Frieren nach Belieben mit einer Marmorias Frucht Sorte ausdekorieren.

### Coppa Fit for Fun

- 3-4 EL frische Buttermilch
- 1 Kugel Fruchteis Pfirsich Maracuja
- 1 Kugel Fruchteis Waldfrucht
- Eisflip Waldbeere
- Frische Heidelbeeren
- Mangostücke
- 2 Kugeln Milcheis Buttermilch Kirsch
- Sahne
- Eisflip Waldbeere und Maracuja
- Fische Mangospalten
- Waffelherz



Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Buttermilch	563	2 x 2,5 kg	100 g : 1 kg Eismix
Crema Volumina	524	5,0 kg	4 g : 1 kg Eismix
Fruchtsäure	533	1,0 L	3 - 5 g : 1 kg Eismix
Marmorias Sauerkirsche	530	1,2 kg	nach Bedarf