

IDEEN FÜR DEN  
GUTEN GESCHMACK

*Gelato*



**TRIFRUTTA 50**

**PERFEKTE GRUNDLAGE FÜR ALLE FRUCHTEISSORTEN**



## EIS MIT DRACHENFRUCHTGESCHMACK

### ZUTATEN:

150 g **Trifrutta 50** (446)  
810 g Zucker  
3.000 g Wasser  
9 g **Dreidoppel Fruchtsäure** (533)  
330 g **Eispaste Drachenfrucht** (266)

### ARBEITSWEISE:

**Trifrutta 50** mit Zucker vermischen. Wasser, **Dreidoppel Fruchtsäure** und **Eispaste Drachenfrucht** zugeben. Eismix durchmischen, ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.



## ERDBEERFRUCHTEIS

### ZUTATEN:

150 g **Trifrutta 50** (446)  
870 g Zucker  
2.160 g Wasser  
840 g Erdbeeren, frisch/TK  
120 g **Eispaste Erdbeere Europa** (454)  
9 g **Dreidoppel Fruchtsäure** (533), nach Bedarf

### ARBEITSWEISE:

**Trifrutta 50** mit Zucker vermischen. Wasser, Erdbeeren und **Eispaste Erdbeere Europa** zugeben. Nach Bedarf **Dreidoppel Fruchtsäure** hinzufügen. Eismix durchmischen, ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.



## ZITRONENFRUCHTEIS

### ZUTATEN:

150 g **Trifrutta 50** (446)  
930 g Zucker  
2.760 g Wasser  
240 g Zitronensaft  
120 g **Limone Puro** (537)

### ARBEITSWEISE:

**Trifrutta 50** mit Zucker vermischen, Flüssigkeiten und **Limone Puro** zugeben. Eismix durchmischen, ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.



## MANGOFRUCHTEIS

### ZUTATEN:

150 g **Trifrutta 50** (446)  
780 g Zucker  
2.200 g Wasser  
800 g Mangopüree  
120 g **Eispaste Mango** (283)  
15 g **Dreidoppel Fruchtsäure** (533), nach Bedarf

### ARBEITSWEISE:

**Trifrutta 50** mit Zucker vermischen. Wasser, Mangopüree und **Eispaste Mango** zugeben. Nach Bedarf **Dreidoppel Fruchtsäure** verwenden. Eismix durchmischen, ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

# TRIFRUTTA 50

Trifrutta 50 ist die perfekte Grundlage für alle Fruchtessorten. Kombinierbar mit den zahlreichen Gelatop Fruchtis Pasten, entstehen geschmacksintensive Eiskreationen. Die Base ist laktosefrei und für vegane Ernährung geeignet. Die Base eignet sich entsprechend den aktuellen Leitsätzen für Speiseeis zu Herstellung von Fruchtis.

Für weitere Rezepte sprechen Sie Ihren Fachberater an!

## Trifrutta 50 überzeugt durch:

- eine cremige Konsistenz, auch ohne Fruchtfasern
- ein trockenes Aussehen, ohne Glanz
- funktioniert ohne die Zugabe von weiteren Emulgatoren
- hohe Säurestabilität



## PRODUKTINFO

### TRIFRUTTA 50 GELATOP (44608)

<b>Produktbeschreibung:</b>	Speiseeispulver zur Herstellung von Fruchtis
<b>Konsistenz:</b>	pulverförmig
<b>Grundrezept:</b>	50 g : 1 Liter
<b>Verpackung:</b>	2 x 2,5-kg-Karton mit Polyinnenbeutel vegan, laktosefrei, glutenfrei



Geeignet für alle Fruchtsorten!