

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 Fruchtess 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 Fruchtess.

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)

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



Geeignet für alle Fruchtessorten!