

Eisname: Birnen - Marc de Champagne - Sorbet

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x. Pasto.Menge	3 Schalen 3x. Pasto.Menge
Grundprodukte					
	Wasser	F	880 g	1.760 g	2.640 g
	Kristallzucker	T	480 g	960 g	1.440 g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	200 g	400 g	600 g
	Maltodextrin 18 DE	T	140 g	280 g	420 g
62600	Inulin	T	40 g	80 g	120 g
EFB0054	Zitronensäure	F	20 g	40 g	60 g
Basen und Bindemittel					
EFB0071	Base Frucht 30/F	T	120 g	240 g	360 g
Geschmack					
EFP0043	Marc de Champagne CL	F	120 g	240 g	360 g
Fruchtprodukte					
171224	Birnenpüree 100%	F	2.000 g	4.000 g	6.000 g
Gesamtgewicht			4.000 g	8.000 g	12.000 g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -12°C

F = Flüssig; T = Trocken

Birnen - Marc de Champagne - Sorbet enthält folgende Allergene



keine Allergene direkt
enthalten