

## Softeis Pulver

### Beschreibung

Premium Softeis Pulver zur rationellen Herstellung von frischem Softeis.

### Anwendung

Für alle Softeis Maschinen geeignet.

### Eigenschaften

- schnelle, sichere Verarbeitung
- wird nur mit Wasser angerührt
- vorzüglicher Geschmack

Verpackung	kg	pro Palette
------------	----	-------------

Alubeutel in Karton	10 x 1.300 kg	36 Karton
---------------------	---------------	-----------



### Lagerung / Haltbarkeit

< 18°C, 24 Monate ab Produktion

### Grundrezept

1300 g Kaspar Softeis Pulver  
3000 g Wasser

Den ganzen Beutelinhalt mit kaltem Wasser anrühren, kurz stehen lassen und anschliessend in der Softeis Maschine gefrieren. 1 Beutel ergibt ca. 66 Cornets à 65 g Einfüllgewicht.

### Zutaten

5301	Softeis Vanille	Zucker, Magermilchpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Milcheiweiss, Bindemittel (E 410, 401, 407), Gewürze, Aromen, Lebensmittelfarbstoff (E 104)
5304	Softeis Schokolade	Zucker, Magermilchpulver, Kakao, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Milcheiweiss, Bindemittel (E 410, 401, 407), Aroma
5312	Softeis Erdbeer	Zucker, Erdbeerfruchtpulver, Dextrose, Milcheiweiss, Magermilchpulver, Zitronensäure (E 330), Bindemittel (E 410, 401, 407), Aroma, Lebensmittelfarbstoff (E 124)
5302	Softeis Mocca	Magermilchpulver, Zucker, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Milcheiweiss, Kaffeearoma natürlich, Zuckercouleur, Bindemittel (E 410, 401, 407)
5307	Softeis Pistache	Zucker, Magermilchpulver, Milcheiweiss, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Bindemittel (E 410, 401, 407), Aromen, Lebensmittelfarbstoff (E 104, 142)