

EISPASTE

DRACHENFRUCHT



Gelator



EISPASTE DRACHENFRUCHT

Drachenfrucht, oder auch Pitahaya genannt, ist eine tropische Frucht aus dem mittel- und südamerikanischen Raum. Heute wird sie vor allem in Vietnam und China angebaut. Sie duftet fruchtig-süß und versetzt Groß und Klein mit einem Hauch Exotik in eine andere Welt.

Unsere einzigartige Eispaste ist ideal zur Herstellung von Eis mit Drachenfruchtgeschmack geeignet.

Gelatop Eispaste Drachenfrucht

- ausbalancierter, exotisch-fruchtiger Geschmack
- intensive Farbe
- sowohl für Milcheis als auch für vegane Eisherstellung geeignet

Artikel-Nr.	26608
Produktbeschreibung	Lebensmittelzubereitung mit Farbstoff zur Aromatisierung von Speiseeis, Desserts und feinen Backwaren mit Drachenfruchtgeschmack
Dosierung	50 g : 1.000 g Eismix
Gebinde	5-kg-Eimer
Geschmacksprofil	



Eis mit Drachenfruchtgeschmack (vegan, mit Farbstoff)

Zutaten für eine Eiswanne:

Zucker	950 g
44608 TriFrutta 50	180 g
Wasser	3.000 g
53304 Fruchtsäure	nach Belieben
26608 Eispaste Drachenfrucht	180 g

Zubereitung: Zucker mit TriFrutta 50 vermischen. Wasser, Fruchtsäure und Eispaste Drachenfrucht zugeben. Eismix durchmischen, mindestens 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

GRUNDREZEPT