



MANGOSORBET

ZUCKERREDUZIERT

ZUTATEN:

1 Eiswanne

50090 TriZero Frucht 350	1.050 g
Wasser	1.800 g
Mango, TK	1.200 g
45408 Eispaste Mango	120 g

ARBEITSWEISE:

TriZero Frucht 350 mit Wasser, Mango und Eispaste Mango mixen.
Mindestens 20 Minuten reifen lassen und ausfrieren.



Neue Eisbase für trendige Sorten

Unser neues Eisbindemittel TriZero Frucht 350 ist ideal zur Herstellung von zuckerreduziertem Eis!



Was Sie bei der Herstellung und Kennzeichnung beachten müssen, haben wir in einer Info-Broschüre (Mat.-Nr. 2182-00) für Sie zusammengefasst.

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Nährwertangaben je 100 g Mangosorbet

Energie	307 kJ/74 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	16,2 g
davon Zucker	6,2 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,06 g

Hinweis:
Bei Abweichungen von den vorgegebenen Rezepturen oder Verwendung alternativer Rohstoffe liegt die Verantwortung für die korrekten lebensmittelrechtlichen Angaben beim Weiterverarbeiter.



DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |

