

N°12 Bio-Frozen Yogurt

Gebrauchsanweisung:

3,5 kg Bio-Joghurt (ca. 1,5% Fett)
1,5 Liter Bio-Milch (ca. 1,5% Fett)
1 Beutel Bio-Frozen Yogurt-Basis

- Zuerst das Joghurt und die Milch in einen Stahlbehälter geben.
- Unter ständigem Rühren mit einem Pürierstab den gesamten Beutel Frozen Yogurt-Basis einrieseln lassen.
- Mindestens eine Minuteiterrühren, bis keine Klumpen mehr enthalten sind.
- Die so entstandene Masse in die Softeismaschine füllen und weiterverarbeiten. Bitte beachten Sie hierbei die Angaben des Maschinenherstellers.

Nährwertangaben:

100 g des fertigen Bio Frozen Yogurts (1,5 % Fettanteile) enthalten ca:	
Energie	394 kj/ 94 kcal
Eiweiß	3,35 g
Kohlenhydrate	19,63 g
davon Zucker	9,98 g
Fett	1,25 g
davon ges. Fettsäuren	< 0,01 g
Natrium	< 0,01 g



DE-ÖKO-037
 EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhaltsstoffe:

Saccharose*, Dextrose*, Zitronensäure, Bio Johannisbrotkernmehl*, Bio Guarkernmehl*
 * aus kontrolliert biologischem Anbau (EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft) DE-ÖKO-037

Lagerungshinweise:

Die verschlossenen Beutel kühl und trocken lagern.
 MHD auf der Beutel-Rückseite. Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung.

Hersteller: NOWA ® Food GmbH • Am Griebenbach 10 • D-83126 Flintsbach am Inn