

N° 22 Bio Softeis Bourbon Vanille

Gebrauchsanweisung:

3 bis 5 Liter Bio Milch (ca. 1,5% Fett)

(je nach Geschmacksintensität)

1 Beutel Bio Softeis Bourbon Vanille Basis

- Je nach Geschmacksintensität geben Sie zuerst 3 bis 5 Liter Milch in ein Behältnis.
- Unter ständigem Rühren mit einem Pürierstab den gesamten Beutel Softeis einrieseln lassen.
- Mindestens eine Minute weiterrühren, bis eine homogene Masse hergestellt ist.
- Die so entstandene Masse in die Softeismaschine füllen und weiterverarbeiten. Bitte beachten Sie hierbei die Angaben des Maschinenherstellers.

Nährwertangaben:

70 g des fertigen Softeis Bio Vanille enthalten ca:	
Energie	402 kj/ 96 kcal
Fett	2,93 g
davon Zucker	3,40g

davon ges. Fettsäuren	< 0,01 g
Natrium	< 0,01 g



DE-ÖKO-037
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhaltsstoffe:

Saccharose, Dextrose, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl Sojalecithin, Sylter Meersalz, Bourbon Vanilleschote gemahlen.

* aus kontrolliert biologischem Anbau (EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft) DE-ÖKO-037

Lagerungshinweise:

Die verschlossenen Beutel kühl und trocken lagern.

MHD auf dem Beutel-Aufdruck. Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung.

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