

N° 32 Bio Softeis Dunkle Schokolade

Gebrauchsanweisung:

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

1 Beutel Bio Softeis Schokolade Basis

- Selon l'intensité du goût, mettez d'abord 3 à 5 litres de lait dans un récipient.
- Tout en remuant l'ensemble du sac avec un mixeur plongeant
- Laissez couler la crème glacée molle.
- Continuer à remuer pendant au moins une minute jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Remplissez la masse résultante dans la machine à crème glacée molle et continuez à la traiter. Veuillez noter les informations fournies par le fabricant de la machine.

Nährwertangaben:

70 g des fertigen Bio Softeis dunkle Schokolade enthalten ca:	
Energie	361 kj/86,9kcal
Fett	2,66 g
davon Zucker	6,35 g

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



DE-ÖKO-037
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Inhaltsstoffe:

Saccharose*, Dextrose*, Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*, dunkle Schokolade*.

* 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