

ZUTATEN FÜR MOUSSE, SEMIFREDDI UND DESSERTS

ART. NAME NR.	BESCHREIBUNG	PROZESS	EIGENSCHAFTEN	Kg pro Beutel	Beutel pro Karton
0292 BASE MOUSSE	MOUSSE Base Mousse 500 g Vollmilch 1000 g Aromatisierte Paste GELATO CALDO Base Mousse 350 g Vollmilch 300 g Eis-Mix 350g Aromatisierte Paste qb	❄️	Produkt zur Kaltverarbeitung für Mousse; wird der Milchbasis hinzugefügt	1	10x1
0343 MONTANTE FÜR SEMIFREDDI	SEMIFREDDO DELICATO (leicht) Zucker 180g Montante für Semifreddi 250 g Sahne 500 g Vollmilch 500 g Aromatisierte Paste SEMIFREDDO GUSTOSO (gehaltvoll) Zucker 180g Montante für Semifreddi 250 g Sahne 1000 g Aromatisierte Paste qb	❄️	Produkt zur Kaltverarbeitung für Semifreddi; wird der Milch-Sahne-Basis hinzugefügt	1	8x1

GLASUREN



ART. NAME NR.	BESCHREIBUNG	NUTZUNG	DOSIERUNG	Kg pro Dose	Dose pro Karton
GLASUREN					
0184 DECOR APRIKOSE	Transparentglasur Aprikose	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0116 DECOR ALPENMOU	Transparentglasur Karamell-Mou	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0174 DECOR AMARENA	Transparentglasur Amarena-Kirsche	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0036 DECOR ANANAS	Transparentglasur Ananas	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0157 DECOR ORANGE	Transparentglasur Orange	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0363 DECOR BANANE	Transparentglasur Banane	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0149 DECOR KAFFEE	Transparentglasur Kaffee	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0239 DECOR KARAMELL	Transparentglasur Karamell	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0017 DECOR SCHOKOLADE	Transparentglasur Schokolade	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0079 DECOR ERDBEERE	Transparentglasur Erdbeer	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0035 DECOR WALDFRÜCHTE	Transparentglasur Waldfrucht	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0376 DECOR KIWI	Transparentglasur Kiwi	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0173 DECOR HIMBEERE	Transparentglasur Himbeer	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0377 DECOR MANDARINE	Transparentglasur Mandarine	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0062 DECOR GRÜNER APFEL	Transparentglasur grüner Apfel	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0202 DECOR BROMBEERE	Transparentglasur Brombeer	❄️	nach Wunsch	1	6x1
0175 DECOR GEL	Transparentglasur neutral	❄️	nach Wunsch	1	6x1

SCHOKOLADEN-FÜLLUNGEN

0424 ALBANUTS "A"	Gianduia-Creme zum Einspritzen (vor Backvorgang)	☀️	nach Wunsch	6/12	2x6-1x12
0425 ALBANUTS "P"	Gianduia-Creme zum Einspritzen (nach Backvorgang)	❄️	nach Wunsch	12	1x12
0426 ALBACREM	Milchcreme zum Einspritzen (nach Backvorgang)	❄️	nach Wunsch	6/12	2x6-1x12



SONSTIGES

ART. NAME NR.	BESCHREIBUNG	NUTZUNG	DOSIERUNG	Kg pro Beutel	Beutel pro Karton
FRUITGELLINA	transparentes Gel zur Konservierung frischer Obststücke	 	200 g fruitgellina + 300 g wasser für 1 kg Obst	3,5	2x3,5

KITS

ART. NAME	BESCHREIBUNG	ZUBEREITUNGSWEISE
0395 KIT PANE E CIOCCOLATA	Brot-Geschmack mit dunkler Schokoladensauce und Schoko-Splitter	80-100 g PASTA PANE für 1 kg Kakaomischung, Schoko-Splitter zum Marmorieren 1 KIT JE KISTE
0464 KIT NEROBISCOTTO	weisses Oreo-Keks-Geschmackpulver, schwarzes Oreo-Keks Variegato zuzüglich original Oreo-Kekspackungen	1kg der eigenen Eisgrundmasse unter Zugabe von 40-55 g Nerobiscotto-Pulver herstellen. Das Variegato Nerobiscotto während der Extraktion dem Eis unterziehen und den gefüllten Eisbehälter mit Oreo Keksen dekorieren. Mit dem NEROBISCOTTO®-Kit ist es möglich, circa 15 Standardeisbehälter zu je 4kg Eisgrundmasse herzustellen, die mit jeweils 400-500g Variegato Nerobiscotto marmoriert we den. 1 KIT JE KISTE

