

EISBASEN TRIZERO

MILCH 350 + FRUCHT 350



Gelato

ZUCKER REDUZIEREN

LEICHT GEMACHT

Zucker spielt in aktuellen Diskussionen zur richtigen Ernährung eine große Rolle. Vielerorts wird eine Reduzierung des Zuckers in Lebensmitteln gefordert und viele Menschen versuchen von sich aus, ihren Zuckerverbrauch zu verringern. Für diese wachsende gesundheits- und ernährungsbewusste Zielgruppe gibt es jetzt die passenden Eisbindemittel.

Die Eisbindemittel TriZero Milch 350 und TriZero Frucht 350 bilden die perfekte Grundlage für die Herstellung von zuckerreduziertem Eis, da sie Süßungsmittel statt des üblichen Zuckers enthalten. Für die Verwendung von Süßungsmitteln gibt es rechtliche Vorgaben, die eingehalten werden müssen. Mit unseren geprüften Rezepten können Sie so zahlreiche Eissorten mit Milch und Frucht zuckerreduziert herstellen und ausloben.

Was ist zu beachten?

So muss Ihr Eis ausgelobt werden:

Kennzeichnung • mit Süßungsmitteln
direkt am Produkt • mind. 30 % weniger Zucker

Tipp: Eiseinstecker mit diesen Angaben erhalten Sie über Ihren Gelatop Fachberater.

Nährwert-
kennzeichnung Muss in der Filiale vorliegen, z. B. durch unser Rezeptblatt

Rezepturen Ausschließlich die von Gelatop zur Verfügung gestellten Rezepturen sind lebensmittelrechtlich geprüft.

Die notwendige Zuckerreduzierung pro Eisrezept wurde im Vergleich zu herkömmlich mit Zuckerarten hergestellten Rezepturen ermittelt. Mit unseren Eisrezepten können Sie also sicher sein, dass Ihr Eis auch tatsächlich zuckerreduziert ist.

Bei Abweichungen von den vorgegebenen Rezepturen oder Verwendung alternativer Rohstoffe liegt die Verantwortung für die korrekte lebensmittelrechtliche Deklaration beim Weiterverarbeiter.



Fragen Sie Ihren
Fachberater nach
unseren
Rezeptblättern!



Produktinformation TriZero

Variante	TriZero Milch 350	TriZero Frucht 350
Artikel-Nr.	50080	50090
Produkt- beschreibung	Speiseeispulver mit Süßungsmitteln zur Herstellung von Eis mit Süßungsmitteln	Speiseeispulver mit Süßungsmitteln zur Herstellung von Fruchtis mit Süßungsmitteln
Dosierung	350 g Pulver + 1 Liter Milch (3,5 % Fett)	350 g Pulver + 1 Liter Flüssigkeit (Wasser und/oder Fruchtpüree/-saft)
Verpackung	10-kg-Sack	10-kg-Sack

NEU!



Warum Eis mit TriZero?

- ideale Basis zur Herstellung von zuckerreduziertem Eis (siehe Rezepte)
- lebensmittelrechtlich sichere Auslobung möglich
- cremige Konsistenz
- für die Kalt- und Warmanwendung geeignet

3 DREIDOPPEL

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

Gelatop