



FAGYLALTPOROK

LÁGYFAGYLALTGÉPEKHEZ

Tejes fagylaltporok

Sárga vanília	Holland Csoki
Cappuccino	Kókusz
Fahéj	Madártej
Fehér csoki	Oroszkrém
Fehér vanília	Puncs
Karamell	Rumos csoki
Semleges	Tiramisu

Gyümölcs fagylaltporok

Áfonya	Meggy
Ananász	Őszibarack
Banán	Piros szőlő
Blue lemon	Rumos meggy
Citrom	Rumos szilva
Eper	Sárgabarack
Fekete ribizli	Sárgadinnye
Hupikék	Szamóca
Kiwi	Körte
Szeder	Málna

Felhasználási javaslat:

Fagylaltporainkból hideg eljárással kiváló minőségű krémes fagylalt készíthető!

Az előállítás gyors és rendkívül egyszerű, könnyen beszerezhető eszközök csupán egy 8 literes űrtartalmú keverőedényben (vödör) habverővel vagy az egyenletesebb állag érdekében, mixerrel a fagylaltport 4 l csapvíz hozzáadásával homogénre összekeverjük, majd 10-15 percen át pihenni (érlelési folyamat) hagyjuk.

A fagyasztáshoz a fagylaltkészítő gépbe öntjük majd gép teljesítményétől függően 8-15 percig a fagylaltot adagolhatóra fagyasztjuk.



SZINI-FUTURE Vagyonkezelő Korlátolt Felelősségű Társaság

Hungary 1042 Budapest, Görgy Artúr utca 14.

Tel/fax: +36/ 1 226-1020

+36 20/ 999-9499, +36/20 352-7037

+36/30 722-4202

szinifuture@gmail.com

www.szinifuture.hu