

frischli



TRANSGOURMET

Die Premium-Basen  
**FÜR SPEISEEIS  
& SOFTEIS**







## FÜR DEN VIELFÄLTIGEN EISGENUSS

Perfekt zur Herstellung von köstlichem Softeis und Streicheis – unsere Basen im 5- und 10-Liter-Gebinde! **Schnell und problemlos für eigene Rezepturen und Kreationen einsetzbar.** Erweitern Sie Ihr Sortiment und begeistern Sie Ihre Kunden und Kundinnen mit **neuen Qualitätsdimensionen** – einfach lecker, einfach erfolgversprechend, einfach genial!

### VORTEILE SOFTEIS:

- ✓ mit über 70 % Vollmilch
  - ✓ kein Anrühren nötig, damit direkt gebrauchsfähig
  - ✓ 100 % gelingsicher
  - ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe<sup>1</sup>
  - ✓ langes MHD & konstanter Qualitätsstandard
  - ✓ Lagerung bei Raumtemperatur, keine Kühlung nötig
  - ✓ pasteurisierfähig
- <sup>1</sup>auf Speisekarten

### VANILLE SOFTEIS

Unsere flüssige Basis lässt sich schnell und einfach für Ihre eigenen Rezepte und Eiskreationen verwenden.



Mit natürlichem Vanille-Aroma

**Zutaten:** Vollmilch, Zucker, Süßmolkenpulver, Maltodextrin, Glukosesyrup, Emulgator (E 471), Stabilisatoren (E 466, E 412, E 407), natürliches Vanillearoma.



### SCHOKO SOFTEIS

100 % gelingsicher und dabei verführerisch schokoladig.

Mit echter Schokolade

**Zutaten:** Vollmilch, Zucker, 3 % fettarmes Kakaopulver, Süßmolkenpulver, Maltodextrin, 1 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), Emulgator (E 471), Stabilisatoren (E 466, E 412, E 407).







## VORTEILE SPEISEEIS:

- ✓ mit über 70 % Vollmilch
- ✓ 100 % gelingsicher, kein Fachpersonal nötig
- ✓ Einsparungen bei Energiekosten Wasser und Strom durch Wegfall der Pasteurisierung
- ✓ langes MHD und konstanter Qualitätsstandard
- ✓ Lagerung bei Raumtemperatur, keine Kühlung nötig

\*für/auf Speisekarten

### BASE LATTE NATURALE

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Milcheis, ultrahoherhitzt



**Zutaten: 71 % Vollmilch**, Zucker, Schlagsahne, Dextrose, **Molken-eiweiß**, Inulin, Glukosesirup, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Guarkernmehl, Carrageen).

### BASE LATTE CREMOSA

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Eis, ultrahoherhitzt



**Zutaten: 76 % Vollmilch**, Zucker, Dextrose, **Magermilchpulver**, Kokosöl, Inulin, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Guarkernmehl, Carrageen).





# MIT SPEISEEIS UND SOFTEIS ZUM ERFOLG



## DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE:

(pro 100 ml)

Artikelbezeichnung	Volumen	Artikel-Nr.	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
<b>Frischli Softeis</b>									
frischli Vanille Softeis	5 l	945321	589 kJ / 141 kcal	3,7 g	2,6 g	23 g	21 g	3,4 g	0,25 g
frischli Schoko Softeis	5 l	664323	619 kJ / 148 kcal	4,4 g	3,0 g	22 g	20 g	4,0 g	0,20 g



## DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE:

(pro 100 ml)

Artikelbezeichnung	Volumen	Artikel-Nr.	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
<b>Carolina Streicheis</b>									
Base Latte Naturale	10 l	456891	723 kJ / 173 kcal	5,9 g	4,2 g	25 g	25 g	4,0 g	0,12 g
Base Latte Cremosa	10 l	904719	703 kJ / 168 kcal	5,8 g	4,6 g	24 g	24 g	3,9 g	0,18 g

012025/02

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführung: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren  
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.