CAROLINA PREMIUM

Die Premium-Basen

FÜR SPEISEEIS & MEHR

CAROLINA PREMIUM

für den vielfältigen Eisgenuss

Carolina Premium unterstützt Sie optimal dabei, ein **Premium-Speiseeis** herzustellen – **perfekt ausbalanciert und einsatzbereit!** Als Grundlage für die Speiseeiserstellung können die Basen problemlos für Ihre individuellen Rezepturen eingesetzt werden.

VORTEILE:

- **mehr als 70 % milchbasierte Zutaten:** perfekt für die Zubereitung aller Geschmacksrichtungen auf Milchbasis (ausgenommen Base Cioccolato Vegano)
- **100 % gelingsicher,** kein hochqualifiziertes Fachpersonal notwendig
- **kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe***
- **Energiekosteneinsparung von Wasser und Strom** durch Wegfall der Pasteurisierung in der Eisküche
- **langes MHD & konstanter Qualitätsstandard**
- **Lagerung bei Raumtemperatur, ohne Kühlung**
- **verlässliche Beschaffungssicherheit,** da Rohstoffe auf Minimum beschränkt
- **nach original italienischer Rezeptur**

ZUBEREITUNG
IN NUR 3 SCHRITTEN:

CAROLINA PREMIUM

BASE LATTE NATURALE

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Milcheis, ultrahocherhitzt

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

CAROLINA PREMIUM

BASE LATTE CREMOSA

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Eis, ultrahocherhitzt

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

CAROLINA PREMIUM

BASE CIOCCOLATO

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Schokoeis, ultrahocherhitz

Zutaten: Vollmilch, Zucker, **Schlagsahne**, Dextrose, 5 % fettarmes Kakaopulver, **Magermilchpulver**, 1 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Guarkernmehl, Carrageen).

CAROLINA PREMIUM

BASE CIOCCOLATO VEGANO

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von veganem Schokoeis, ultrahocherhitzt

Zutaten: Wasser, Zucker, Glukosesirup, Dextrose, 4,2 % fettarmes Kakaopulver, Maltodextrin, Rapsöl, Kakaobutter, natürliches Aroma, Erbsenprotein, Emulgatoren (E 477, E 471), Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel (Natrium-Carboxymethyl-Cellulose, Guarkernmehl, Carrageen).

VEGAN

MIT SPEISEEIS ZUM ERFOLG

Nach italienischer Tradition

Secondo la tradizione italiana

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

(pro 100 ml)

Artikelbezeichnung	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Base Latte Naturale	723 kJ / 172 kcal	5,9 g	4,2 g	25 g	25 g	4,0 g	0,12 g
Base Latte Cremosa	703 kJ / 167 kcal	5,8 g	4,6 g	24 g	24 g	3,9 g	0,18 g
Base Cioccolato	853 kJ / 204 kcal	8,5 g	5,8 g	26 g	26 g	4,6 g	0,15 g
Base Cioccolato Vegano	708 kJ / 168 kcal	3,6 g	1,0 g	31 g	20 g	1,9 g	0,28 g

*laut LMIV

frischli

frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de

012023