



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 Speiseeis-Herstellung 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**

\*für / auf Speisekarten



## CAROLINA PREMIUM BASE LATTE NATURALE

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung von Milcheis, ultrahoherhitzt

**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, ultrahoherhitzt

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



# ZUBEREITUNG IN NUR 3 SCHRITTEN:



Dauer:  
2 Min.



1



Dauer:  
5 Min.



2



Dauer:  
10 Min.



3



## CAROLINA PREMIUM BASE CIOCCOLATO

Flüssiges Halberzeugnis zur Herstellung  
von Schokoeis, ultrahoherhitzt

**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, ultrahoherhitzt

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



# MIT SPEISEEIS ZUM ERFOLG



## DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE: (pro 100 ml)

Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Base Latte Naturale	45873	723 kJ / 172 kcal	5,9 g	4,2 g	25 g	25 g	4,0 g	0,12 g
Base Latte Cremosa	45875	703 kJ / 167 kcal	5,8 g	4,6 g	24 g	24 g	3,9 g	0,18 g
Base Cioccolato	45874	853 kJ / 204 kcal	8,5 g	5,8 g	26 g	26 g	4,6 g	0,15 g
Base Cioccolato Vegano	45879	647 kJ / 155 kcal	3,6 g	1,0 g	25 g	14 g	2,5 g	0,30 g



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,  
www.carolina-premium.de

Jetzt entdecken:

