Kwalita
PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH
Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13
Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrosławice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice
tel. 32 750 43 58
www.kwalita.pl
kwalita@kwalita.pl

Berings Eis

Berings Eis – ist das Mark des Eispulvers zur Fertigung des starken Eises aus dem Automat. Das starke, stark erfrorene, gerollte, amerikanische Eis, das aus den besten Produkten gemacht wurde. Dank der perfekt bilanzierten Protein-, Fett- und Zuckermenge ist Eis zart, hat einen vollen, leckeren Geschmack und zerlaufen nicht schnell. Es wird nur mit dem besten Milch (voll oder fettarm) und den Aromas aus der Natur gemacht.

Vorteile der Mischung:

- Leichte Rezepte und auch so leichte Zubereitung
- Es charakterisiert sich durch große Stärke, sind stark erfroren.
- Anders als bei „soft“ Eis sind nicht luftig.
- Eine lange Verwendungsdauer der Mischung – 18 Monate.
- Der naturelle, intensive und einzigartige Geschmack.
- **Zugängliche Geschmacke: Vanillen, Schokolade, Erdbeere**

Grundlegendes Rezept:	
Berings Eis	**1,00 kg**
Kaltes, gekochtes Wasser	**2,00 kg**
Zusammen	**3,00 kg**

Zubereitung:

- Die Mischung ins Wasser schütten und mit einem Klopfer mischen – bis die Masse einförmig wird. Ausgemachte Mischung für 30 Minuten in Ruhe bleiben. So vorbereitete Masse ist fertig zum Erfroren. Immer vor dem Erfroren soll man die Masse genau mischen. Der Mischungsvorrat im Kühlschrank in der Temperatur von 0°C bis +5°C , nicht länger als 24 Stunden, halten..

Distributor: