

Cacao Fruit Sorbet Pur



REZEPTMENGE 1000 g

REZEPTNUMMER SO10101

Sorbet, KOA Cacaofruchtsaft, Cacao Fruit Couverture 100%

- 600 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 60 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- 140 g Wasser
- 160 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- 40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Cacaofruchtsaft mit 60 g Couverture und Wasser aufkochen. 160 g Couverture und Cacaobutter in die heisse Flüssigkeit einrühren. In Paco Jet Becher abfüllen und gefrieren. Nach Bedarf portionenweise pacossieren.

Cacao Fruit Sorbet Pur

1000 g Sorbet, KOA

Cacaofruchtsaft, Cacao Fruit Couverture 100%

FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)

Cacao Fruit Sorbet Pur



Rezeptnummer : SO10101

Beschreibung : Erfrischend fruchtiges Sorbet aus Cacaofruchtsaft und Cacao Fruit Couverture.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	201
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	839
Verkaufspreis		Fette	13.61 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	8.38 g
		Kohlenhydrate	17.75 g
		davon Zucker	12.73 g
		Eiweiss	2.35 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaofruchtsaft 66%, Cacaokerne, Wasser, Cacaobutter

Stand 02.05.2022