

Eispulver mit Kakao. Zutaten: Kakao (35%),
Rohrzucker, Traubenzucker, Oligofructose, Meersalz,
Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

ohne Konservierungsstoffe
ohne Farbstoffe
ohne zugesetzte Aromen

120 g e

**Ergibt ca. 450 ml
Premium Eis.**

Nährwerte pro 100g fertigem Eis zubereitet
mit Milch (3,8 % Fett) und Sahne (30 % Fett)

Brennwert	830 kJ/199 kcal
Fett	10 g
– davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	19 g
Eiweiß	4 g
Salz	0,18 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Mindestens haltbar bis: 31.12.2026

Vertrieb durch wellnuss Premium Präsente GmbH,
Desenßstraße 62, 22083 Hamburg.
www.wellnuss.de

EISPULVER FÜR SPEISEEIS



SCHOKO DELUXE

Sie brauchen noch:

- 180 ml Milch (ca. 3,8 % Fett)/Milchersatz
- 90 g Sahne (ca. 30 % Fett)/Sahneersatz

OHNE EISMASCHINE

1. 180 Milliliter Milch/Milchersatz und das Eispulver mit einem Handmixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann drei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
2. 90 g Sahne/Sahneersatz steif schlagen und vorsichtig unter den Eismix heben.
3. Den Eismix in ein luftdichtes Gefäß füllen und mindestens vier Stunden einfrieren.
4. Eismix während des Einfrierens 2-3 Mal umrühren.
5. Eis vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

MIT EISMASCHINE

1. Packungsinhalt, 180 ml Milch/Milchersatz und 90 g Sahne/Sahneersatz mit dem Handmixer verrühren
2. Folgen Sie nun der Anleitung Ihrer Eismaschine.