

Eispulver im Portionsbeutel

Alle Artikel
auch als
**Abruf-
auftrag**



KLEINE EISZEIT
GEFÄLLIG?

SO SCHMECKT DEIN SOMMER ICE
KLEINE ERFRISCHUNG FÜR GROSSES ENGAGEMENT POWER
Eis ok bei dir? Eine coole Portion Motivation
EIS GEHT IMMER SYSTEMKÜHLUNG
Ice, ice, baby *Blieb cool im Kopf*

Eispulver im Portionsbeutel – Sortenübersicht



VANILLE ROYAL EISPULVER (30g)

Zutaten: Rohrzucker, Oligofruktose, Traubenzucker, 0,6 % Natur Vanille gemahlen, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl

Erlebe den unvergleichlichen Geschmack echter Vanille, veredelt mit feinem Rohrzucker und einem Hauch Meersalz. Einfach anrühren, einfrieren und genießen – himmlisch cremig und voller Aroma!



HIMBEERE SUPREME (30g)

Zutaten: Rohrzucker, Traubenzucker, Oligofruktose, Himbeerpulver (8 %), Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

Einfach anrühren, einfrieren und die samtige Frische sonnengereifter Himbeeren genießen. Cremig, intensiv und unwiderstehlich.



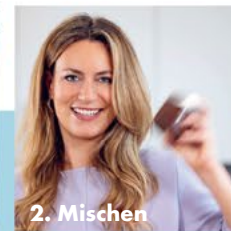
SCHOKO DELUXE EISPULVER (32g)

Zutaten: 35% Kakao, Rohrzucker, Traubenzucker, Oligofruktose, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl

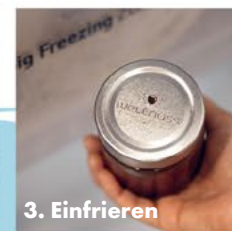
Für alle, die Schokolade lieben, ist das Schoko Deluxe Eispulver ein wahrer Hochgenuss! Intensiver Kakao-geschmack trifft auf eine cremige Textur, die deinen Gaumen verwöhnt.



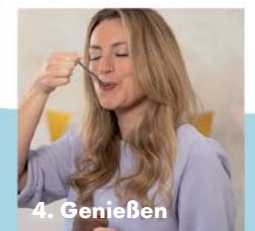
1. Einfüllen



2. Mischen



3. Einfrieren



4. Genießen

Gelingt ganz einfach:

Packungsinhalt, 50 ml Milch/Milchersatz und 35 g Sahne/Sahnersatz in ein luftdichtes Gefäß füllen und 30 Sekunden schütteln, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Friere den fertigen Mix mindestens 2 Stunden ein. Eismix während des Einfrierens 2–3 Mal umrühren oder schütteln. Eis vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.