

Zutaten: Kakao (35%),  
Rohrzucker, Trauben-  
zucker, Oligofructose,  
Meersalz, Verdickungs-  
mittel: Guarkernmehl.

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

32 g e



mindestens haltbar bis:

## EISPULVER FÜR SPEISEEIS SCHOKO DELUXE

Sie brauchen noch:

50 ml Milch (ca. 3,8% Fett)/Milch-  
ersatz und 25 g Sahne (ca. 30%  
Fett)/Sahneersatz

1. Packungsinhalt, 50 ml Milch/  
Milchersatz und 25 g Sahne/  
Sahneersatz in ein luftdichtes  
Gefäß füllen und 30 Sekunden  
schütteln, bis sich das Pulver  
aufgelöst hat.
2. Frieren Sie den fertigen Mix  
mindestens zwei Stunden ein.
3. Eismix während des Einfrierens  
2-3 Mal umrühren oder schütteln.
4. Eis vor dem Servieren  
10 Minuten bei Zimmer-  
temperatur stehen lassen.

ohne Konservierungsstoffe  
ohne Farbstoffe  
ohne zugesetzte Aromen



wellnuss  
PREMIUM PRÄSENTE

wellnuss Premium Präzente GmbH,  
Humboldtstraße 53 G, 22083 Hamburg  
[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)

ergibt ca. 125 ml Premium Eis

## SCHOKO DELUXE



## EISPULVER FÜR SPEISEEIS