

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

**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

32 g 



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



wellness Premium Präzente GmbH,
Humboldtstraße 53 G, 22083 Hamburg
www.wellness.de

ergibt ca. 125 ml Premium Eis

SCHOKO DELUXE



EISPULVER FÜR SPEISEEIS