



Ananas
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 5%

Ananaspüree	1000g
Wasser	160g
Zucker	105g
Dextrose	80g
Trockenglukose	25g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1350g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	74%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Ananas Victoria 100%
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 0%

Victoria Ananas-Püree	1000g
Wasser	110g
Zucker	140g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1340g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	28%



Grüner Apfel Granny Smith
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 6%

Püree aus Grüner Apfel	1000g
Wasser	170g
Zucker	120g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1381g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Aprikose Bergeron
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Aprikosenpüree	1000g
Wasser	270g
Zucker	130g
Dextrose	30g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Banane
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

Bananenpüree	1000g
Wasser	190g
Zucker	15g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1290g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Bergamotte 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Bergamottenpüree	1000g
Wasser	1340g
Zucker	780g
Dextrose	65g
Trockenglukose	135g
Stabilisator für Fruchteis	13g
Gesamtgewicht	3333g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	30%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Williams-Birne
GRAD BRIX: 19
ZUCKERZUSATZ: 7%

Birnenpüree	1000g
Wasser	125g
Zucker	115g
Dextrose	40g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1325g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	75,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Blutorange 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Blutorangenpüree	1000g
Wasser	120g
Zucker	220g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1431g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Brombeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Brombeerpüree	1000g
Wasser	175g
Zucker	120g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1386g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Erdbeere
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 10%

Erdbeerpüree	1000g
Wasser	155g
Zucker	140g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1386g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Erdbeere 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

Erdbeerpüree	1000g
Wasser	145g
Zucker	295g
Dextrose	45g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1536g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Erdbeere Gariguette
GRAD BRIX: 15,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeere Gariguette	1000g
Wasser	135g
Zucker	150g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1369g
Gewünschter Fruchtgehalt	73%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	28%



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeere Mara des Bois	1000g
Wasser	130g
Zucker	155g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	171g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	73%
Gewünschter Trockenextrakt	28%



Exotische Früchte
GRAD BRIX: 25
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Exotische Früchte	1000g
Wasser	145g
Zucker	55g
Dextrose	50g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1280g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Blaue Feige
GRAD BRIX: 24
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Blaue Feige	1000g
Wasser	135g
Zucker	65g
Dextrose	50g
Trockenglukose	25g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1280g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Rosa Grapefruit Star Ruby 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Rosa Grapefruit	1000g
Wasser	120g
Zucker	220g
Dextrose	30g
Trockenglukose	55g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1431g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Heidelbeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Heidelbeerpüree	1000g
Wasser	175g
Zucker	120g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1386g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Himbeere Willamette
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	240g
Zucker	160g
Dextrose	45g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	30%

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Himbeere Willamette 100%
GRAD BRIX: 10,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	250g
Zucker	310g
Dextrose	50g
Trockenglukose	50g
Stabilisator für Fruchteis	7g
Gesamtgewicht	1667g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	60%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Kaktusfeige
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Kaktusfeige	1000g
Wasser	185g
Zucker	110g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1386g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Kalamansi 100%
GRAD BRIX: 8
ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Kalamansi	1000g
Wasser	1330g
Zucker	790g
Dextrose	65g
Trockenglukose	135g
Stabilisator für Fruchteis	13g
Gesamtgewicht	3333g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	30%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13
ZUCKERZUSATZ: 0%

Kiwipüree	1000g
Wasser	200g
Zucker	240g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1536g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Kokosnuss*
GRAD BRIX: 30
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Wasser	485g
Zucker	80g
Dextrose	105g
Trockenglukose	105g
Stabilisator für Fruchteis	7g
Gesamtgewicht	1782g
Gewünschter Fruchtgehalt	50%
Püree	56%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Kokosnuss (Indonesien)
GRAD BRIX: 14
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Wasser	250g
Zucker	290g
Dextrose	100g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1646g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Limette 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Limettenpüree	1000g
Wasser	1400g
Zucker	725g
Dextrose	135g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	10g
Gesamtgewicht	3335g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	30%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Litschi 100%
GRAD BRIX: 16
ZUCKERZUSATZ: 0%

Litschipüree	1000g
Wasser	120g
Zucker	145g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1355g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	74%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Litschi Madagascar 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

Litschipüree	1000g
Wasser	165g
Zucker	175g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1436g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Mandarine 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Mandarinenpüree	1000g
Wasser	140g
Zucker	110g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1340g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Mango Alphonso
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	250g
Zucker	100g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1446g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Mango Alphonso 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

Mangopüree	1000g
Wasser	240g
Zucker	200g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1536g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Mango Alphonso und Kesar
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	250g
Zucker	100g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1446g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Melonenpüree	1000g
Wasser	220g
Zucker	220g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1536g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

Mirabellenpüree	1000g
Wasser	185g
Zucker	15g
Dextrose	50g
Trockenglukose	25g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1280g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Orange Valencia 100%
BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Orangenpüree	1000g
Wasser	110g
Zucker	225g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1426g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Papaya
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

Papayapüree	1000g
Wasser	110g
Zucker	155g
Dextrose	40g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1350g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	74%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Passionsfrucht Flavicarpa
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

Passionsfruchtpüree	1000g
Wasser	250g
Zucker	150g
Dextrose	45g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	30%

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*23 % Fettgehalt, Stabilisator mit Emulgator verwenden
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen (mit dem Invertzucker für Kokosnuss). Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Passionsfrucht Flavicarpa 100%
 GRAD BRIX: 14,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Passionsfruchtpüree	1000g
Wasser	280g
Zucker	280g
Dextrose	50g
Trockenglukose	50g
Stabilisator für Fruchteis	7g
Gesamtgewicht	1667g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	60%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Reneklode aus Quercy (Label Rouge)
 GRAD BRIX: 26
 ZUCKERZUSATZ: 8%

Reneklodepüree	1000g
Wasser	246g
Zucker	54g
Dextrose	56g
Trockenglukose	28g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1390g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Roten Früchten
 GRAD BRIX: 21
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Roten Früchten	1000g
Wasser	115g
Zucker	85g
Dextrose	50g
Trockenglukose	25g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1280g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Rote Johannisbeere
 GRAD BRIX: 21,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Roter Johannisbeere	1000g
Wasser	270g
Zucker	130g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Roter Rhabarber Frambosa 100%
 GRAD BRIX: 4
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Roter Rhabarber-Püree	1000g
Wasser	230g
Zucker	330g
Dextrose	70g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1665g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	60%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Sauerkirsche Oblacinska
 GRAD BRIX: 26,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Sauerkirschenpüree	1000g
Wasser	320g
Zucker	80g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Schwarze Johannisbeere
 GRAD BRIX: 25,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Schwarze Johannisbeere	1000g
Wasser	310g
Zucker	90g
Dextrose	60g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1496g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Basler Schwarzkirsche 100%
 GRAD BRIX: 17
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Schwarzkirschenpüree	1000g
Wasser	110g
Zucker	140g
Dextrose	55g
Trockenglukose	25g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1335g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Sudachi 100%
 GRAD BRIX: 8
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Sudachi	1000g
Wasser	1000g
Zucker	675g
Dextrose	60g
Trockenglukose	115g
Stabilisator für Fruchteis	11g
Gesamtgewicht	2861g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Walderdbeere
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Walderdbeere	1000g
Wasser	165g
Zucker	130g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1386g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Wassermelone 100%
 GRAD BRIX: 9
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Wassermelondepüree	1000g
Wasser	160g
Zucker	280g
Dextrose	45g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1536g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Weißer Pfirsich
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Weißem Pfirsich	1000g
Wasser	190g
Zucker	150g
Dextrose	55g
Trockenglukose	30g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1431g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Weinbergpfirsich
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

Weinbergpfirsichpüree	1000g
Wasser	155g
Zucker	135g
Dextrose	40g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1376g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Yuzu 100%
 GRAD BRIX: 6,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Yuzu	1000g
Wasser	970g
Zucker	705g
Dextrose	60g
Trockenglukose	115g
Stabilisator für Fruchteis	11g
Gesamtgewicht	2861g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	33%



Zitronenpüree 100%
 GRAD BRIX: 8
 ZUCKERZUSATZ: 0%

Zitronenpüree	1000g
Wasser	1010g
Zucker	665g
Dextrose	60g
Trockenglukose	115g
Stabilisator für Fruchteis	11g
Gesamtgewicht	2861g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	32%

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Ananas
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 5%

Ananaspüree	1000g
Wasser	650g
Zucker	300g
Dextrose	85g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2083g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Ananas Victoria 100%
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 0%

Victoria Ananas-Püree	1000g
Wasser	700g
Zucker	380g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Grüner Apfel Granny Smith
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 6%

Püree aus Grüner Apfel	1000g
Wasser	600g
Zucker	270g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Aprikose Bergeron
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Aprikospüree	1000g
Wasser	605g
Zucker	265g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Banane
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

Bananenpüree	1000g
Wasser	680g
Zucker	190g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Bergamotte 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Bergamottenpüree	1000g
Wasser	1340g
Zucker	781g
Dextrose	65g
Trockenglukose	135g
Stabilisator für Fruchteis	13g
Gesamtgewicht	3334g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Williams-Birne
GRAD BRIX: 19
ZUCKERZUSATZ: 7%

Birnenpüree	1000g
Wasser	605g
Zucker	325g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2058g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Blutorange 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Blutorangenpüree	1000g
Wasser	680g
Zucker	400g
Dextrose	90g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Brombeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Brombeerpüree	1000g
Wasser	590g
Zucker	280g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Erdbeere
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 10%

Erdbeerpüree	1000g
Wasser	570g
Zucker	300g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Erdbeere 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

Erdbeerpüree	1000g
Wasser	595g
Zucker	490g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2229g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Erdbeere Gariguette
GRAD BRIX: 15,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeeren Gariguette	1000g
Wasser	565g
Zucker	305g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	50%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeeren Mara des Bois	1000g
Wasser	560g
Zucker	315g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2003g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Exotische Früchte
GRAD BRIX: 25
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Exotischen Früchten	1000g
Wasser	630g
Zucker	240g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Blaue Feige
GRAD BRIX: 24
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Blaue Feige	1000g
Wasser	620g
Zucker	250g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Rosa Grapefruit Star Ruby 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Rosa Grapefruit	1000g
Wasser	680g
Zucker	400g
Dextrose	90g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Heidelbeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Heidelbeerpüree	1000g
Wasser	590g
Zucker	280g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Himbeere Willamette
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	570g
Zucker	300g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	31%

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf +4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei -18 °C aufbewahren, bei -14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Himbeere Willamette 100%
GRAD BRIX: 10,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	610g
Zucker	470g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Kaktusfeige
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Kaktusfeige	1000g
Wasser	600g
Zucker	270g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Kalamansi 100%
GRAD BRIX: 8
ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Kalamansi	1000g
Wasser	2460g
Zucker	1220g
Dextrose	100g
Trockenglukose	200g
Stabilisator für Fruchteis	20g
Gesamtgewicht	5000g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13
ZUCKERZUSATZ: 0%

Kiwipüree	1000g
Wasser	655g
Zucker	425g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Kokosnuss*
GRAD BRIX: 30
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Wasser	820g
Zucker	130g
Dextrose	135g
Trockenglukose	135g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2229g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Kokosnuss (Indonesien)
BRIX: 14
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Wasser	490g
Zucker	380g
Dextrose	40g
Trockenglukose	80g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Limette 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Limettenpüree	1000g
Wasser	2560g
Zucker	1130g
Dextrose	200g
Trockenglukose	100g
Stabilisator für Fruchteis	15g
Gesamtgewicht	5005g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Litschi 100%
GRAD BRIX: 16
ZUCKERZUSATZ: 0%

Litschipüree	1000g
Wasser	625g
Zucker	345g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2108g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	47,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Litschi Madagascar 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

Litschipüree	1000g
Wasser	695g
Zucker	385g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mandarine 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Mandarinenpüree	1000g
Wasser	725g
Zucker	355g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2219g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mango Alphonso
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	685g
Zucker	265g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2088g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Mango Alphonso 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

Mangopüree	1000g
Wasser	695g
Zucker	385g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2219g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mango Alphonso und Kesar
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	685g
Zucker	265g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2088g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Melonenpüree	1000g
Wasser	660g
Zucker	420g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

Mirabellenpüree	1000g
Wasser	690g
Zucker	180g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Orange Valencia 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

Orangenpüree	1000g
Wasser	675g
Zucker	405g
Dextrose	90g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Papaya
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

Papayapüree	1000g
Wasser	520g
Zucker	300g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1948g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	51,5%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Passionsfrucht Flavicarpa
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

Passionsfruchtpüree	1000g
Wasser	600g
Zucker	270g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen (mit dem Invertzucker für Kokosnuss). Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Frucht-püree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/- 2 (Toleranz +/- 3 für Pürees 100%).

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*23 % Fettgehalt, Stabilisator mit Emulgator verwenden
*Trockenextrakt gesamt





Passionsfrucht Flavicarpa 100%
GRAD BRIX: 14,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Passionsfruchtpüree	1000g
Wasser	660g
Zucker	420g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2219g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Reneklade aus Quercy (Label Rouge)
GRAD BRIX: 26
ZUCKERZUSATZ: 8%

Renekladepüree	1000g
Wasser	705g
Zucker	185g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2018g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	49,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Roten Früchten
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Roten Früchten	1000g
Wasser	600g
Zucker	270g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Rote Johannisbeere
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Rote Johannisbeere	1000g
Wasser	610g
Zucker	265g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2003g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Roter Rhabarber Frambosa 100%
GRAD BRIX: 4
ZUCKERZUSATZ: 0%

Roter Rhabarber-Püree	1000g
Wasser	590g
Zucker	490g
Dextrose	90g
Trockenglukose	45g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Sauerkirsche Oblacinska
GRAD BRIX: 26,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Sauerkirschenpüree	1000g
Wasser	660g
Zucker	215g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2003g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Schwarze Johannisbeere
GRAD BRIX: 25,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Schwarze Johannisbeere	1000g
Wasser	645g
Zucker	225g
Dextrose	60g
Trockenglukose	60g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Basler Schwarzkirsche 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

Schwarzkirschenpüree	1000g
Wasser	695g
Zucker	385g
Dextrose	45g
Trockenglukose	90g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2224g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Sudachi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Püree aus Sudachi	1000g
Wasser	2570g
Zucker	1110g
Dextrose	200g
Trockenglukose	100g
Stabilisator für Fruchteis	20g
Gesamtgewicht	5000g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



Walderdbeere
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Walderdbeere	1000g
Wasser	560g
Zucker	310g
Dextrose	40g
Trockenglukose	80g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Wassermelone 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

Wassermelonpüree	1000g
Wasser	635g
Zucker	445g
Dextrose	65g
Trockenglukose	65g
Stabilisator für Fruchteis	9g
Gesamtgewicht	2219g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	45%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Weißer Pfirsich
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Weißem Pfirsich	1000g
Wasser	630g
Zucker	300g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	2058g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	48,5%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Weinbergpfirsich
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

Weinbergpfirsichpüree	1000g
Wasser	585g
Zucker	285g
Dextrose	80g
Trockenglukose	40g
Stabilisator für Fruchteis	8g
Gesamtgewicht	1998g
Gewünschter Fruchtgehalt	45%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Yuzu 100%
GRAD BRIX: 6,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

Püree aus Yuzu	1000g
Wasser	2400g
Zucker	1280g
Trockenglukose	300g
Stabilisator für Fruchteis	20g
Gesamtgewicht	5000g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Zitrone 100%
GRAD BRIX: 8
ZUCKERZUSATZ: 0%

Zitronenpüree	1000g
Wasser	2460g
Zucker	1220g
Dextrose	100g
Trockenglukose	200g
Stabilisator für Fruchteis	20g
Gesamtgewicht	5000g
Gewünschter Fruchtgehalt	20%
Püree	20%
Gewünschter Trockenextrakt	32%

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf +4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei -18 °C aufbewahren, bei -14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).

