

Neuheiten Gelateria 2024



we ♥ gelato



VARIEGÒ ROSE DUE/2IN1

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Rosengeschmack und getrockneten Rosenblättern.

Besonderheiten:

- ♥ Sinnliches Genusserlebnis: Veredeln Sie Ihre Eistheke mit Rosengeschmack und echten Rosenblättern – eine elegante Geschmacksreise, die alle Sinne anspricht.
- ♥ Allrounder: Einsetzbar als Eispaste und als Variegato zum Marmorieren
- ♥ Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- ♥ Ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur* (gemäß Anhang II LMIV)
- ♥ Ohne Palm laut Rezeptur*
- ♥ Vegan***

Artikelnummer: 3306666

Verpackung: 3,0 kg im Eimer

Anwendung: Als Eispaste: 100–150 g oder direkt zu verarbeiten





VARIEGÒ YUZU LEMON

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Yuzu-Geschmack und kandierten Zitronenschalen

Besonderheiten:

- ♡ Fruchtige Frische: Das erfrischende Aroma der Yuzu verleiht Ihrer Eiskreationen einen einzigartigen und exotischen Geschmack
- ♡ Mit kandierten Zitronenschalen für einen tollen Texturen-Mix
- ♡ Allrounder für das ganze Jahr: Zur Veredelung von Milch- und Fruchteis
- ♡ Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- ♡ Ohne gehärtete Fette laut Rezeptur*
- ♡ Ohne Palm laut Rezeptur*
- ♡ Vegan***

Artikelnummer: 3306667

Verpackung: 3,0 kg im Eimer

Anwendung: Direkt zu verarbeiten



VARIEGÒ HIMBEERE

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Himbeergeschmack und Himbeerstückchen

Besonderheiten:

- ♡ Fruchtiger Genuss: Veredeln Sie Ihre Eiskreation mit einem erfrischenden Himbeergeschmack, der die ideale Harmonie aus Süße und Frische perfekt vereint.
- ♡ Mit Himbeerstückchen für einen tollen Texturen-Mix
- ♡ Als Hingucker in der Eistheke sowie zum Marmorieren und Dekorieren von Milchshakes, Waffeln u. v. m.
- ♡ Ausschließlich mit färbenden Lebensmitteln
- ♡ Ohne Palm laut Rezeptur*
- ♡ Vegan***

Artikelnummer: 3306609

Verpackung: 3,0 kg im Eimer

Anwendung: Direkt zu verarbeiten



READY CREAM MILCHREIS

Eispaste mit Milchreisgeschmack und Reiskörnern

Besonderheiten:

- ♡ Weltweiter Trend für Ihre Eistheke: Besonders cremig und verführerisch
- ♡ Mit 16,6 % Reiskörnern für einen tollen Texturen-Mix
- ♡ Allrounder für das ganze Jahr: Von erfrischenden Fruchtvariationen im Sommer bis hin zu wärmenden Gewürzen im Winter
- ♡ Ohne gehärtete Fette laut Rezeptur*
- ♡ Ohne Palm laut Rezeptur*
- ♡ Vegetarisch**

Artikelnummer: 3306606

Verpackung: 1,5 kg in der Dose

Anwendung: 1500 g Ready Cream Milchreis, 2000 g Vollmilch 3,5 %, + 200 g Base Unica 100

Rezepte

ROSEN ZAUBER



1 Eiswanne

—	2,610 kg	Vollmilch 3,5 %
—	0,675 kg	Sahne
—	0,450 kg	Variegò Rose Due/2in1
—	0,315 kg	Zucker
—	0,135 kg	Perfetta 50
—	0,113 kg	Dextrose
—	0,113 kg	Magermilchpulver
—	0,090 kg	Trockenglukosesirup DE 33
—	0,250 kg	Variegò Rose Due/2in1

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Den Eismix auf 85 °C pasteurisieren und wie gewohnt frieren.

Das Variegò in das Eis marmorieren.

YUZU LEMON



1 Eiswanne

—	2,000 kg	Wasser
—	0,675 kg	Sahne
—	0,450 kg	Fruchtpüree Zitrone
—	0,450 kg	Eiszubereitung Kefir
—	0,400 kg	Zucker
—	0,225 kg	Trockenglukosesirup DE 33
—	0,180 kg	Magermilchpulver
—	0,110 kg	Lyra 50
—	0,400 kg	Variegò Yuzu Lemon

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Eismix wie gewohnt frieren.

Das Variegò in das Eis marmorieren.

HIMBEER SOUL



1 Eiswanne

—	2,900 kg	Vollmilch 3,5 %
—	0,800 kg	Sahne
—	0,350 kg	Vaniglia Bourbon/Madagascar
—	0,450 kg	Zucker
—	0,150 kg	Perfetta 50
—	0,150 kg	Magermilchpulver
—	0,100 kg	Dextrose
—	0,100 kg	Trockenglukosesirup DE 33
—	0,400 kg	Variegò Himbeere

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Den Eismix auf 85 °C pasteurisieren und wie gewohnt frieren.

Das Variegò in das Eis marmorieren.

MILCHREIS AMARENA



1 Eiswanne

—	2,000 kg	Vollmilch 3,5 %
—	0,200 kg	Base Unica 100
—	1,500 kg	Ready Cream Milchreis
—	0,250 kg	VarieGò Amarena

- ▶ Trockenstoffe in die Milch mixen.
- ▶ **Ready Cream Milchreis** zugeben und einrühren.
- ▶ Das VarieGò in das Eis marmorieren.

Sie möchten jeden Monat eine neue Eiskreation erhalten?



Jetzt scannen und unsere
„Eis des Monats-Rezepte“
entdecken!



- * Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter <https://foodinfo.martinbraungruppe.com/>)
- ** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

*** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Eiszutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Eis. Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystrasse 17 - 21
30459 Hannover – Germany
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380 - Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333 - Fax 05 11/41 07 317
www.martinbraun.de
e-Mail: cresco@martinbraun.de