



## PRAŠKASTE OSNOVE ZA SADNE SLADOLEDE

### SETAFRU 50 | 2kg

Osnova Setafru 50 poskrbi pri vašem sladoledu za večji volumen, kremast okus. Odlikuje jo predvsem to, da ne vsebuje mleka in mlečnih maščob, primerna pa je za uporabo na hladno in na toplo.

**SESTAVINE:** dekstroza, stabilizatorji: E466, E410, E412, emulgatorji: E472b, E477, SOJINA moka. Ne vsebuje glutena.

**UPORABA:** 50g sladoleadne baze SETAFRU 50 + 320g sladkorja + 1l vode in sadja.

Najprej zmešaj suhe sestavine. Nato vmešaj vodo s sadjem, ter mešaj dokler se praškasta snov ne stopi. Nato zmes zamrzni v aparatu za sladolede.

---

### BASE DOC | 2kg

Idealna baza za izdelavo alkoholnih sorbetov. Posebna struktura omogoča uporabo alkoholnih izdelkov z do 40% nižjo vsebnostjo alkohola (pri pijačah z visoko vsebnostjo alkohola, pa manjšo količino).

Z mešanico dobimo sladolede odlične čvrstosti, nizek procent sladkorja pa poudari okus vina, penine oz. likerja. Bazo mešamo z vodo, uporabljamo hladen postopek.

**SESTAVINE:** rastlinska vlakna, maltodekstrin, stabilizatorji: E466-E410-E412, emulgatorji: E472b-E477, SOJINA moka. Ne vsebuje glutena.

**UPORABA:** 300g sladoleadne baze BASE "DOC" + 550g sladkorja + 1,5l sladkega penečega vina + 1,5l vode.

Najprej zmešaj sladkor in sadno bazo BASE "DOC", nato dodaj vodo, na koncu peneče vino. Malce počakamo, nato pa mešanico lahko zmrznemo v stroju za sladolede.

---

## FRUTTOSIOMIX | 1kg

Fruttosiomix je enostaven za uporabo. Dovolj je, da dodate le vodo in sveže ali zamrznjeno sadje. Najpomembnejša odlika Fruttosiomix-a je tudi ta, da lahko naredite sladoled brez saharoze in mlečnih maščob.

Ta sladoledna osnova namesto sladkorja vsebuje fruktozo in glukozni sladkor, katera dodatno poudarita okus sladoleda. Izdelek vsebuje tudi veliko vlaknin, ki pripomorejo h čvrstosti sladoleda in so lahko prebavljive.

**SESTAVINE:** fruktoza, rastlinska vlakna, glukozni sladkor, stabilizatorji: E466, E410, E412; emulgatorji: E472b, E477, SOJINA moka.

**UPORABA:** 1 vrečka sadne baze FRUTTOSIOMIX (1kg) + 1-1,3 litra vode + 1,2-1,5kg sadja.