



## **RIŽEV SLADOLED** **- brezglutenski in veganski sladoled -**

Rižev sladoled je okusna in zdrava alternativa tradicionalnemu sladoledu, namenjena predvsem tistim, ki se morajo držati diete brez glutena ter ljudem, ki ne prenašajo navadnega kravjega mleka, a ne želijo opustiti užitka sladoleda.

Vredno ju je preizkusiti, saj gre za pravi brezglutenski sladoled nad katerim bodo navdušeni tudi vegani.

### **RIŽ IN SMETANA | 1,35kg**

**SESTAVINE:** riž v prahu 20%, fruktoza, rastlinska vlakna, rastlinske maščobe (kokos), SOJINE beljakovine, maltodekstrin, glukozni sirup, modificiran škrob, sol; emulgatorji: mono in digliceridi jedilnih maščobnih kislin, propilen glikolovi estri maščobnih kislin; sredstvo za strjevanje: gumi iz zrn rožičevca, karboksimetilceluloza, guar gum; arome. Ne vsebuje glutena. Lahko vsebuje sledi mleka.

**UPORABA:** 350g sladolednega praška RIŽ IN SMETANA + 650ml vroče vode.

Prašek vmešaj v vročo vodo in mešanico pusti 1 uro počivati preden jo zamrzneš v stroju za sladoled.

---

### **RIŽ IN VANILIJA | 1,35kg**

**SESTAVINE:** riž v prahu 20%, fruktoza, rastlinska vlakna, rastlinske maščobe (kokos), SOJINE beljakovine, glukozni sirup, maltodekstrin, modificiran škrob, sol; emulgatorji: mono in digliceridi jedilnih maščobnih kislin, propilen glikolovi estri maščobnih kislin; sredstvo za strjevanje: gumi iz zrn rožičevca, karboksimetilceluloza, guar gum; arome; barvila: kurkumin, betakaroten. Ne vsebuje glutena. Lahko vsebuje sledi mleka.

**UPORABA:** 350g sladolednega praška RIŽ IN VANILIJA + 650ml vroče vode.

Prašek vmešaj v vročo vodo in mešanico pusti 1 uro počivati preden jo zamrzneš v stroju za sladoled.