

# Cacaofruchtsaft-Sorbet



REZEPTMENGE 1000 g

REZEPTNUMMER SO10100

## Sorbet, KOA Cacaofruchtsaft

- 600 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 335 g Grundsirup für Sorbet mit Inulin
- 65 g Wasser

Zutaten zusammen anrühren. In der Glacémaschine cremig weich frieren.

## Grundsirup für Sorbet mit Inulin

- 370 g Zucker
- 5 g Inulin HSI
- 130 g Trockenglukose 38 DE
- 10 g Bindemittel für Fruchtsorbet
- 485 g Wasser

Zuckerarten mit dem Glacebindemittel mischen. Zusammen mit dem 40°C Wasser anrühren und zum Kochen bringen. Sofort auskühlen lassen, kalt lagern.

Bezugsquelle Inulin:  
IMCD Switzerland AG  
+41 43 244 80 03 Direct Phone  
[ekaterina.ehm@imcd.ch](mailto:ekaterina.ehm@imcd.ch)  
[www.imcdgroup.com](http://www.imcdgroup.com)

## Cacaofruchtsaft-Sorbet

### 1000 g Sorbet, KOA Cacaofruchtsaft

#### FELCHLIN PRODUKTE

HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Cacaofruchtsaft-Sorbet



**Rezeptnummer :** SO10100

**Beschreibung :** Erfrischend fruchtiges Sorbet aus Cacaofruchtsaft

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	109
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	458
Verkaufspreis		Fette	0 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	0 g
		Kohlenhydrate	25.83 g
		davon Zucker	25.8 g
		Eiweiss	0.44 g
		Salz	0 g

## **Zusammensetzung :**

Cacaofruchtsaft 60%, Wasser, Zucker, Trockenglukose, Traubenzucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride, **Milchsäureester**, Propylenglycolester), Stabilisator (Guarkernmehl), Glukosesirup, **Sojaweiweiss**, Inulin

Stand 27.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung