

# Sorbet jus fruit de cacao



QUANTITÉ RECETTE 1000 g

N° RECETTE SO10100

## Sorbet au jus fruit de cacao

600 g Koa Cacao Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

335 g Sorbetsirop de base avec inuline

65 g eau

Mélanger tous les ingrédients. Turbiner dans la machine de glace.

## Sorbetsirop de base avec inuline

370 g sucre

5 g inuline HSI

130 g glucose atomisé 38 DE

10 g stabilisateur de sorbet

485 g eau

Mélanger les sucres et le stabilisateur à sorbet. Mélanger avec l'eau à 40°C et immédiatement porter à ébullition. Laisser immédiatement refroidir et conserver au froid.

## Sorbet jus fruit de cacao

**1000 g Sorbet au jus fruit de cacao**

### PRODUITS FELCHLIN

HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Sorbet jus fruit de cacao



**Numéro de recette :** SO10100

**Description :** Sorbet rafraîchissant et fruité au jus fruit de cacao

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	109
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	458
Prix de vente		Lipides	0 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	0 g
		Glucides	25.83 g
		dont sucre	25.8 g
		Protéines	0.44 g
		Sel	0 g

## **Composition :**

Jus de fruit de cacao 60%, eau, sucre, glucose atomisée, dextrose, émulsifiants (mono- diglycérides d'acides gras, **ester d'acide lactique**, ester de propylèneglycol), stabilisateur(gomme guar), glucose, **protéine de soja**, inuline

État 27.10.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse