

KESKO



Milcheis

„Crunchy-Caramel-Keks“





Milcheis „Crunchy-Caramel-Keks“ Ein Keks wird zum exklusiven Eis!

Die neue Eissorte „Crunchy-Caramel-Keks“ folgt dem klassischen und internationalen Eis-Trend.

Mit „Crunchy-Caramel-Keks“ wird vollmundiges Milcheis durch Zugabe von knusprigem Caramel-Keks zur perfekten Gaumenfreude.

Mit „Crunchy-Caramel-Keks“ sind Caramelkekse nicht mehr „nur“ eine beliebte Beigabe zu Kaffee, Cappuccino oder Espresso – ab sofort gibt es sie als leckere Eis-Spezialität, die einen festen Platz in der Eisvitrine beanspruchen wird.

Die außergewöhnliche Kombination Milcheis mit Caramel-Keks trifft den besonderen Geschmack.

Anwendungsvorschlag: Milcheis „Crunchy-Caramel-Keks“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5% Fett	2.700 g
---	Sahne 32% Fett	300 g
---	Zucker	600 g
08169	Magermilchpulver	100 g
08178	Dextrose	120 g
20810	Caramel-Keks-Paste	400 g
21023	Eisbindemittel „Universale“	120 g
---	Salz	Prise
	Gesamtgewicht	4.340 g

Bei der Entnahme ziehen Sie den **Marmorierer „Crunchy-Caramel-Keks“ 10188** unter.

Das Kit **10199** umfasst folgende Artikel:

- ✓ **Caramel-Keks-Paste**
- ✓ **Marmorierer „Crunchy-Caramel-Keks“**

Es empfiehlt sich, die Eisschale in der Vitrine mit Caramel-Keks zu dekorieren. Denn das Auge will auch verführt werden – probieren Sie es aus!

Ihre Verkaufshilfe:
✓ **Eisstecker „Crunchy-Caramel-Keks“**

