



Milcheis Skyr Natur

Zutaten	Menge	Anwendung
Skyr Neutral Joghurt	1500 g	
Milch 1,5 %	1500 g	
KESSKO Konsalin	10-15 g	Zusammen wiegen und mit der Trockenmischung mixen.
KESSKO Kurbette M 2000	15 g	
<u>Trockenmischung:</u>		
Zucker	400 g	
Magermilchpulver	75 g	
Dextrose	60 g	
Xylit	260 g	
KESSKO Base Frutta	150 g	
KESSKO Yogo	120 g	Zusammen mischen.
<u>Tipp aus dem Eisstudio:</u>		
Nach Bedarf mit KESSKO Konsalin abschmecken, für ein wenig mehr Frische und ein Hauch Säure. Eismix frieren. Kaltverarbeitung.		

Nährwerte pro 100 g Milcheis Skyr Natur:

kJ	545	kJ
kcal	129	kcal
Fett	0,8	g
ges. FS	0,5	g
KH	26,1	g
Zucker	18,0	g
Ballaststoffe	0,4	g
Eiweiß	6,7	g
Salz	0,16	g



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



Skyr Himbeer Eis

Zutaten	Menge	Anwendung
Skyr Joghurt	1500 g	
Milch 1,5 %	1500 g	
KESSKO Konsalin	10-15 g	
KESSKO Kurbette M	15 g	Zusammen wiegen und mit der Trockenmischung mixen.
KESSKO Himbeer-Paste	40 g	
<u>Trockenmischung:</u>		
Zucker	400 g	
Magermilchpulver	75 g	
Dextrose	60 g	
Xylit	260 g	
KESSKO Fruchtpulver Himbeere	150 g	
KESSKO Base Frutta	150 g	
KESSKO Yogo	100 g	Zusammen mischen.
<u>Tipp aus dem Eisstudio:</u>		
Nach Bedarf mit KESSKO Konsalin abschmecken, für ein wenig mehr Frische und ein Hauch Säure. Eismix frieren. Kaltverarbeitung.		

Nährwerte pro 100 g Skyr Himbeer Eis

kJ	582	kJ
kcal	138	kcal
Fett	0,7	g
ges. FS	0,5	g
KH	28,5	g
Zucker	18,3	g
Ballaststoffe	0,4	g
Eiweiß	6,4	g
Salz	0,15	g



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.