



"YoMangó"



| Recept | 3,6 kg fagylalathoz | Egységár (nettó Ft/kg) | Ár (nettó Ft/ mennyiség) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | <u>Fagylaltalap</u> | | |
| 2000 g | Tej (3,5%-os) | 180 Ft | 360 Ft |
| 400 g | Kristálycukor | 200 Ft | 80 Ft |
| 200 g | Cresco Base Unica 100 | 3 600 Ft | 720 Ft |
| 100 g | Tejszín 35% | 643 Ft | 64 Ft |
| 60 g | Dextróz | 205 Ft | 12 Ft |
| | <u>Ízesítő</u> | | |
| 200 g | Cresco Yogurt Tipo Greco 100 fagylaltpor | 5 900 Ft | 1 180 Ft |
| | <u>Gyümölcs rétegező /Cremino)</u> | | |
| 220 g | BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré | 2 300 Ft | 506 Ft |
| 70 g | Glükóz szirup (80%) | 140 Ft | 10 Ft |
| 35 g | Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál | 1 750 Ft | 61 Ft |
| | <u>Rétegező</u> | | |
| 200 g | BRAUN Kranfil's Mango-Maracuja ízű krémtöltelék hántolt ostyával | 2 800 Ft | 560 Ft |
| 30 g | Étolaj | 370 Ft | 11 Ft |
| 3 515 g | Összesen: | | 3 565 Ft |

| Tápérték adatok (100 g termékben) | |
|-----------------------------------------|-------------|
| Energia | 839,9 kJ |
| Energia | 199,7 kcal |
| Zsír | 7,6 g |
| amelyből telített zsírsavak | 3,9 g |
| Szénhidrát | 29,6 g |
| amelyből cukrok | 28,3 g |
| Fehérje | 3,3 g |
| Só | 0,1 g |
| Tápérték adatok (1 db termékben) | |
| Energia | 8132,9 kJ |
| Energia | 1934,1 kcal |
| Zsír | 73,6 g |
| amelyből telített zsírsavak | 37,6 g |
| Szénhidrát | 287,0 g |
| amelyből cukrok | 274,2 g |
| Fehérje | 32,4 g |
| Só | 1,4 g |
| A számolt adatok tájékoztató jellegűek! | |

1 db termék: 968 g 982 Ft

A termék a következő allergéneket tartalmazza:

GLUTÉN, TEJ.

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

FÖLDIMOGYORÓ, SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK, SZEZÁMMAG

Termékelkészítés:

A minimum 40 °C-os tejjel elkeverjük a szárazanyagokat, tejszínnel dúsítjuk, emulgáljuk, 10-15 perc pihentetés után ízesítjük, fagyaszítjuk, ropogós Kranfil's Mango-Maracuja hántolt ostyás krémtöltelékkel rétegezzük, majd a sík felületet a gyümölcs Creminóval lezárjuk. Creminó elkészítése: a gyümölcskészítményt a glükóz siruppal 30 °C-ra melegítjük, tejszínstabilizálót hozzákeverve visszahűtve használjuk.