



Ananas
GRAD BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 5%

Ananaspüree	1000g
Wasser	94g
Zucker	57g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Ananas Victoria 100%
GRAD BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 0%

Victoria Ananas-Püree	1000g
Wasser	94g
Zucker	57g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Grüner Apfel Granny Smith
GRAD BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 6%

Püree aus Grüner Apfel	1000g
Wasser	84g
Zucker	67g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Aprikose Bergeron
GRAD BRIX : 21,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Aprikosenpüree	1000g
Wasser	233g
Zucker	108g
Dextrose	149g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1493g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Banane
GRAD BRIX : 27
ZUCKERZUSATZ : 10%

Bananenpüree	1000g
Wasser	233g
Zucker	7g
Dextrose	149g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Bergamote 100%
GRAD BRIX : 8,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Bergamotenpüree	1000g
Wasser	1294g
Zucker	733g
Dextrose	300g
Stabilisator für Fruchteis	7g
Gesamtgewicht	3334g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	30%
Gewünschter Trockenextrakt	33%



Williams-Birne
GRAD BRIX : 19
ZUCKERZUSATZ : 7%

Birnenpüree	1000g
Wasser	93g
Zucker	96g
Dextrose	132g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1324g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	75,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Blutorange 100%
GRAD BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Blutorangenpüree	1000g
Wasser	71g
Zucker	223g
Dextrose	129g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1176g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Brombeere
GRAD BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Brombeerenpüree	1000g
Wasser	140g
Zucker	98g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Cranberry
GRAD BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 12%

Püree aus Cranberry	1000g
Wasser	241g
Zucker	196g
Dextrose	160g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1600g
Gewünschter Fruchtgehalt	55%
Püree	62,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Erdbeere
GRAD BRIX : 18
ZUCKERZUSATZ : 10%

Erdbeerenpüree	1000g
Wasser	120g
Zucker	118g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Erdbeere 100%
GRAD BRIX : 9
ZUCKERZUSATZ : 0%

Erdbeerenpüree	1000g
Zucker	198g
Dextrose	133g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1334g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Erdbeere Gariguette
GRAD BRIX : 15,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Erdbeeren Gariguette	1000g
Zucker	128g
Dextrose	126g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1258g
Gewünschter Fruchtgehalt	80%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Erdbeeren Mara des Bois	1000g
Wasser	25g
Zucker	125g
Dextrose	130g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1284g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Exotische Früchte
GRAD BRIX : 25
ZUCKERZUSATZ : 10%

Exotischen Früchtenpüree	1000g
Wasser	114g
Zucker	37g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Blaue Feige
GRAD BRIX : 24
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Blaue Feige	1000g
Wasser	104g
Zucker	47g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Granatapfel
GRAD BRIX : 23
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Granatapfel	1000g
Wasser	104g
Zucker	47g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1283g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Rosa Grapefruit Star Ruby 100%
GRAD BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Rosa Grapefruit	1000g
Wasser	71g
Zucker	223g
Dextrose	129g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1429g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	32%

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Frucht-püree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mischen und füllen Schalen Pacojet, Pacossieren vor Service, aufbewahren bei -18 °C. Grad Brix: Toleranz +/-.





Heidelbeere
GRAD BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Heidelbeerenpüree	1000g
Wasser	140g
Zucker	98g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Himbeere Willamette
GRAD BRIX : 20
ZUCKERZUSATZ : 10%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	75g
Zucker	76g
Dextrose	130g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1284g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Himbeere Willamette 100%
GRAD BRIX : 10,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Himbeerpüree	1000g
Zucker	197g
Dextrose	133g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1333g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Kaktusfeige
GRAD BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Kaktusfeige	1000g
Wasser	150g
Zucker	88g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Kalamansi 100%
GRAD BRIX : 8
ZUCKERZUSATZ : 0%

Kalamansipüree	1000g
Wasser	1289g
Zucker	738g
Dextrose	300g
Stabilisator für Fruchteis	7g
Gesamtgewicht	3334g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	30%
Gewünschter Trockenextrakt	33%



Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%
GRAD BRIX : 13
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Kiwi	1000g
Wasser	180g
Zucker	200g
Dextrose	155g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1539g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	65%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Kokosnuss
GRAD BRIX : 30
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Kokosnuss	1000g
Wasser	518g
Zucker	86g
Dextrose	179g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1787g
Gewünschter Fruchtgehalt	50%
Püree	56%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Kokosnuss (Indonesien)
GRAD BRIX : 14
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Kokosnuss	1000g
Wasser	160g
Zucker	180g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1494g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Limette 100%
GRAD BRIX : 8,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Limettenpüree	1000g
Wasser	1028g
Zucker	537g
Dextrose	286g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	2857g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Litschi 100%
GRAD BRIX : 16
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Litschi	1000g
Wasser	101g
Zucker	112g
Dextrose	135g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1351g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	74%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Litschi Madagascar 100%
GRAD BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Litschi	1000g
Wasser	145g
Zucker	135g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1429g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mandarine 100%
GRAD BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Mandarinenpüree	1000g
Wasser	109g
Zucker	88g
Dextrose	133g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1333g
Gewünschter Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mango Alphonso
GRAD BRIX : 23,5
ZUCKERZUSATZ : 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	150g
Zucker	55g
Dextrose	135g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1345g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	74,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mango Alphonso 100%
GRAD BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Mangopüree	1000g
Wasser	20g
Zucker	100g
Dextrose	125g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1250g
Gewünschter Fruchtgehalt	80%
Püree	80%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mango Alphonso und Kesar
GRAD BRIX : 23,5
ZUCKERZUSATZ : 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	150g
Zucker	55g
Dextrose	135g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1345g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	74,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%
GRAD BRIX : 13,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Melonenpüree	1000g
Wasser	110g
Zucker	170g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1429g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)
GRAD BRIX : 27
ZUCKERZUSATZ : 10%

Mirabellenpüree	1000g
Wasser	141g
Zucker	10g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Orange Valencia 100%
GRAD BRIX : 11
ZUCKERZUSATZ : 0%

Orangenspüree	1000g
Wasser	66g
Zucker	228g
Dextrose	129g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1429g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	32%

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mischen und füllen Schalen Pacojet, Pacossieren vor Service, aufbewahren bei -18 °C. Grad Brix: Toleranz +/-2.





Papaya
GRAD BRIX : 15
ZUCKERZUSATZ : 10%

Papayapüree	1000g
Wasser	44g
Zucker	107g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	74%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Flavicarpa Passionsfrucht
GRAD BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Passionsfruchtpüree	1000g
Wasser	85g
Zucker	65g
Dextrose	130g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1285g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Flavicarpa Passionsfrucht 100%
GRAD BRIX : 14,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Passionsfruchtpüree	1000g
Zucker	120g
Dextrose	125g
Stabilisator für Fruchteis	5g
Gesamtgewicht	1250g
Gewünschter Fruchtgehalt	80%
Püree	80%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Reneklade aus Quercy (Label Rouge)
GRAD BRIX : 26
ZUCKERZUSATZ : 8%

Renekladeapüree	1000g
Wasser	227g
Zucker	20g
Dextrose	139g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1389g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Rote Johannisbeere
GRAD BRIX : 21,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Rote Johannisbeere	1000g
Wasser	233g
Zucker	108g
Dextrose	149g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1493g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Roten Früchten
GRAD BRIX : 21
ZUCKERZUSATZ : 10%

Roten Früchtenpüree	1000g
Wasser	84g
Zucker	67g
Dextrose	128g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1282g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Sauerkirsche Oblacinska
GRAD BRIX : 26,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Sauerkirschenpüree	1000g
Wasser	283g
Zucker	58g
Dextrose	149g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1493g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Basler Schwarzkirsche 100%
GRAD BRIX : 17
ZUCKERZUSATZ : 0%

Schwarzkirschenpüree	1000g
Wasser	20g
Zucker	100g
Dextrose	125g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1249g
Gewünschter Fruchtgehalt	80%
Püree	80%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Schwarze Johannisbeere
GRAD BRIX : 25,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Schwarze Johannisbeere	1000g
Wasser	273g
Zucker	68g
Dextrose	149g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1493g
Gewünschter Fruchtgehalt	60%
Püree	67%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Walderbeere
GRAD BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Walderbeerenpüree	1000g
Wasser	130g
Zucker	108g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Wassermelone 100%
GRAD BRIX : 9
ZUCKERZUSATZ : 0%

Wassermelonpüree	1000g
Wasser	65g
Zucker	215g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	1431g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Weißer Pfirsich
GRAD BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Fruchtpüree aus Weißem Pfirsich	1000g
Wasser	98g
Zucker	91g
Dextrose	132g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1324g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Weinbergpfirsich
GRAD BRIX : 19,5
ZUCKERZUSATZ : 10%

Püree aus Weinbergpfirsich	1000g
Wasser	135g
Zucker	103g
Dextrose	138g
Stabilisator für Fruchteis	3g
Gesamtgewicht	1379g
Gewünschter Fruchtgehalt	65%
Püree	72,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



Roter Rhabarber Frambosa 100%
GRAD BRIX : 4
ZUCKERZUSATZ : 0%

Roter Rhabarber-Püree	1000g
Zucker	280g
Zucker	145g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1429g
Gewünschter Fruchtgehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Sudachi 100%
GRAD BRIX : 8
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus Sudachi	1000g
Wasser	957g
Invertzucker	57g
Zucker	660g
Dextrose	171g
Stabilisator für Fruchteis	11g
Gesamtgewicht	2856g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



Yuzu 100%
GRAD BRIX : 6,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Yuzu-Püree	1000g
Wasser	958g
Zucker	636g
Dextrose	257g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	2857g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	33%



Zitrone 100%
GRAD BRIX : 16,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Zitronenpüree	1000g
Wasser	973g
Zucker	621g
Dextrose	257g
Stabilisator für Fruchteis	6g
Gesamtgewicht	2857g
Gewünschter Fruchtgehalt	35%
Püree	35%
Gewünschter Trockenextrakt	33%

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mischen und füllen Schalen Pacojet, Pacossieren vor Service, aufbewahren bei -18 °C. Grad Brix: Toleranz +/-.





Rote Bete 100%
GRAD BRIX : 12
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus rote bete	1000g
Olivenöl	64g
Zucker	49g
Dextrose	154g
Salz	6g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1277g
Gewünschter Gemüsegehalt	81%
Gewünschter Trockenextrakt	28%



Kürbis 100%
GRAD BRIX : 6
ZUCKERZUSATZ : 0%

Kürbispüree	1000g
Olivenöl	68g
Zucker	121g
Dextrose	164g
Salz	7g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1364g
Gewünschter Gemüsegehalt	73%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Gelbe Paprika 100%
GRAD BRIX : 6
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus gelbe paprika	1000g
Olivenöl	66g
Zucker	84g
Dextrose	158g
Salz	7g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1319g
Gewünschter Gemüsegehalt	76%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Rote Paprika 100%
GRAD BRIX : 9
ZUCKERZUSATZ : 0%

Püree aus rote paprika	1000g
Olivenöl	68g
Zucker	121g
Dextrose	164g
Salz	7g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1364g
Gewünschter Gemüsegehalt	73%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Weißer Spargel 100%
GRAD BRIX : 4
ZUCKERZUSATZ : 0%

Weißer Spargel-Püree	1000g
Zucker	144g
Dextrose	167g
Salz	7g
Walnussöl	67g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	3334g
Gewünschter Gemüsegehalt	72%
Püree	72%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



Tomate 100%
GRAD BRIX : 5,5
ZUCKERZUSATZ : 0%

Tomatenpüree	1000g
Olivenöl	68g
Zucker	126g
Dextrose	164g
Salz	7g
Stabilisator für Fruchteis	4g
Gesamtgewicht	1369g
Gewünschter Gemüsegehalt	75%
Gewünschter Trockenextrakt	30%

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mischen und füllen Schalen Pacojet, Pacossieren vor Service, aufbewahren bei -18 °C. Grad Brix: Toleranz +/-3.

Stéphane Augé
Bester Eishersteller Frankreichs 2007



www.ponthier.net