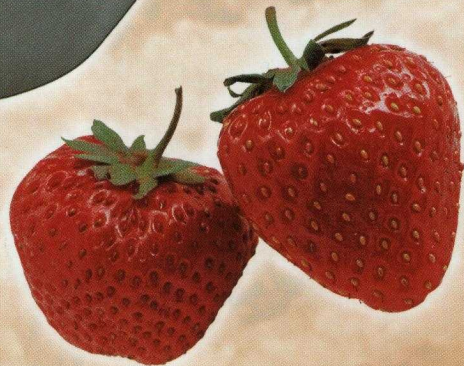


KESKO



Milcheis Erdbeer-Käse-Kuchen





Milcheis „Erdbeer-Käse-Kuchen“ „Strawberry-Cheese-Cake“

Eis wird internationaler. Grenzen fallen. Schon seit Jahren wird das trendige, amerikanische „Cookie-Eis“ in der italienischen Eisvitrine gerne angeboten. Neue Geschmacksrichtungen beleben das Geschäft. „Strawberry-Cheese-Cake“ folgt diesem Trend. Made in USA.

Erfrischend, fruchtig, lecker.


Dieses köstliche Milcheis eignet sich auch optimal für Take-Away-Verpackungen. Käsekuchen ist bekanntermaßen der traditionelle deutsche Kuchen. Hergestellt aus Quark und Sahne erhält er durch die frische Erdbeere seine sensorische Abrundung.


Ob als „Erdbeer-Käse-Kuchen“ oder „Strawberry-Cheese-Cake“. Ihre Eisvitrine wird durch eine harmonische und leckere Eisvariation bereichert!

Milcheis „Erdbeer-Käse-Kuchen“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5% Fett	2.700 g
---	Sahne 32% Fett	300 g
---	Zucker	600 g
08178	Dextrose	120 g
21031	Eispulver Käsekuchen	120 g
21023	Eisbindemittel Universale	120 g
---	Salz	Prise
	Gesamtgewicht:	3.960 g

Bei der Entnahme ziehen Sie den

 **Marmorierer „Erdbeere“ 10196**

sowie den  **Keksbruch 04185** unter.

Es empfiehlt sich, Ihre Eisschale in der Eisvitrine mit dem Keksbruch frisch zu bestreuen. Denn das Auge will auch verwöhnt werden.

Ihre nützliche Verkaufshilfe:
Zweiseitiger Eisstecker
„Strawberry-Cheese-Cake“
„Erdbeer-Käse-Kuchen“

