



**KONCENTRAT "ICE KOMAGES" KL-2**  
 do urządzeń zamrażających (automatów)  
 (super wydajność **2,0 - 2,5** litry wody)

**KONCENTRAT "ICE KOMAGES" KL-2**  
 für Gefrieranlagen (Eisautomate)  
 (Superproduktivität **2,0 - 2,5** Liter Wasser)

**LODY O SMAKU**  
**EIS MIT**

**GESCHMACK**

**Składniki:** cukier (sacharoza), mleko pełne w proszku, białka mleka, tłuszcz roślinny, substancje zagęszczające: syrop skrobiowy, maltodekstryna, substancje emulgujące - stabilizujące E-412, E-466, E-417.

Dodatkowo w zależności od określonego wyżej smaku użyty jest regulator kwasowości - kwas cytrynowy, E-330 oraz barwniki i substancje smakowo-zapachowe (aromaty) naturalne lub identyczne z naturalnymi.

- **Koncentraty lodów o smaku:** bananowym, cytrynowym, zabajone, E-100, E-101i, E-160b, E-162, E-330 (kolor o odcieniach żółto - pomarańczowych i czerwieni),
- **Koncentraty lodów o smaku:** brzoskwinowym, landrynkowym, morelowym, mandarynkowym, E-100, E-160b, E-162, E-160a, E-101i, E-330 (kolor pomarańczowy i jego odcienie),
- **Koncentraty lodów o smaku:** truskawkowym, poziomkowym, malinowym, wiśniowym, E-162, E-120, E-330 (kolor czerwieni truskawkowo - wiśniowa),
- **Koncentraty lodów o smaku:** jagodowym, porzeczkowym, E-163, E-162, E-120, E-330 (kolor jagodowy i jego odcienie wpadające w czerwień),
- **Koncentraty lodów o smaku:** pistacjowym, zielone jabłuszko, jabłkowo-miętowy, E-140i, E-141i, E-330 (kolor zielony i jego odcienie),
- **Koncentraty lodów o smaku:** czekoladowym, kawy cappuccino, toffi, orzechowym, E-150a, E-150d (kolor brązu w różnych odcieniach),
- **Koncentraty lodów o smaku:** migdałowej fantazji, E-133 (kolor błękitny).

**Charakterystyka koncentratu:**

- Koncentrat lodów kremowych do wszystkich automatów, bardzo dobrze radzą sobie automaty o grawitacyjnym spływie masy lodowej.
- Bez problemu można osiągnąć napowietrzanie lodów 80-120% w zależności od posiadanego automatu.
- Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 13%,
- Koncentrat należy przechowywać w suchym miejscu w temperaturze otoczenia.

**Sposób przyrządzenia:**

- 1 kg koncentratu rozprowadzić w wodzie pitnej w zależności od oczekiwań kremistości gotowego wyrobu od 2,0 do 2,5 litra wody. Wlewać masę lodową do zbiornika (serwera) automatu zawsze cedząc przez drobne sito.
- zamrażać zgodnie z instrukcją obsługi automatu.

**Uwaga:** Rozprowadzona mieszanka lodowa, w stanie płynnym może być przechowywana 72 godziny, w urządzeniach chłodniczych zachowujących temp. chłodzenia w przedziale od 2°C do 5°C.

Surowiec do produkcji lodów. / Grundstoff zur Eisproduktion

Waga netto (+/- 0,5%) / Nettogewicht (+/- 0,5%)    Termin przydatności: / Zu verbrauchen bis:    Partia produkcji: / Produktionspartie:

**Zutaten:** Zucker (Saccharose), Vollmilchpulver, Milcheiweiß, Pflanzenfett, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Maltodextrin, Emulgatoren und Stabilisatoren E-412, E-466, E-417.

Zusätzlich je nach dem o. g. Geschmack werden ein Säuregeregulator Zitronensäure, E 330 sowie Farbstoffe und natürliche, bzw. naturidentische Aromastoffe zugegeben.

- **Eiskonzentrate mit Bananen-, Zitronen-, Zabaionengeschmack**, E-100, E-101i, E-160b, E-162, E-330 (Farbtöne gelb-orange und rot),
- **Eiskonzentrate mit Pfirsich-, Fruchtbonbon-, Aprikosen-, Mandariniengeschmack**, E-100, E-160b, E-162, E-160a, E-101i, E-330 (Farbe orange und Farbtöne),
- **Eiskonzentrate mit Erdbeer-, Walderdbeer-, Himbeer-, Kirschengeschmack** E-162, E-120, E-330 (Farbe Erdbeer-Kirschrot),
- **Eiskonzentrate mit Heidelbeer-, Johannisbeergeschmack** E-163, E-162, E-120, E-330 (heidelbeerblau und ihre Farbtöne in Richtung rot),
- **Eiskonzentrate mit Pistazien-, Grüner-Apfel-, Pfefferminzgeschmack** E-140i, E-141i, E-330 (Farbe grün und ihre Farbtöne),
- **Eiskonzentrate mit Schokoladen-, Cappuccino-, Toffi-, Nussgeschmack** E-150a, E-150d (Farbe braun in verschiedenen Farbtönen),
- **Eiskonzentrate mit Geschmack Mandelphantasie** E-133 (Farbe blau).

**Charakteristik des Konzentrates:**

- Cremeeiskonzentrat für alle Automatenarten, sehr gut auch für Automate mit Gravitationsablauf der Eismasse.
- Eine Eisbelüftung von 80-120% je nach der verwendeten Maschine kann problemlos erreicht werden.
- Fettgehalt in Trockenmasse mind. 13%,
- Konzentrat trocken in Raumtemperatur aufbewahren.

**Zubereitung:**

- 1 kg Konzentrat mit 2,0 bis 2,5 l Trinkwasser vermischen, je nach der gewünschten Cremartigkeit des fertigen Erzeugnisses. Die Eismasse in den Behälter (Server) des Automaten immer durch ein feines Sieb eingießen.
- Einfrieren gemäß der Betriebsanleitung des Eisautomaten.

**Achtung:** Die Konzentrat-Wasser-Mischung im flüssigen Zustand darf 72 Stunden lang in Kühlanlagen aufbewahrt werden, die eine Temperatur von 2°C bis 5°C gewährleisten.