



HaWe

Instant Fruchtsuppen

Als Fruchtsuppe in Wasser oder Milch einfach einrühren. Auch zum Unterrühren für Dickmilch oder Joghurt geeignet.

Es ist Zeit für

Fruchtsuppen



Artikel-Nr.	Bezeichnung	Verkaufseinheit	Dosierung Gramm / je Liter
Fruchtsuppen			
3501	Erdbeere CL	12,5 kg	180 g
3502	Maracuja-Aprikose CL	12,5 kg	180 g
3506	Himbeere CL	12,5 kg	180 g
3516	Heidelbeere CL	12,5 kg	180 g
3534	Sanddorn-Banane CL	12,5 kg	180 g
3536	Aprikose CL	12,5 kg	180 g
3541	Sauerkirsche CL	12,5 kg	180 g
3542	Exotica CL	12,5 kg	180 g
3545	Pflaume CL	12,5 kg	180 g
3546	Rote Johannisbeere CL	12,5 kg	180 g
3547	Kiwi CL	12,5 kg	180 g
3549	Waldbeere CL	12,5 kg	180 g
3567	Brombeere CL	12,5 kg	180 g

CL ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Rader Heide 11 28790 Schwanewede
Telefon 0421 / 698 698 Telefax 0421 / 698 69 79
E-Mail info@hawe-gv.de
www.hawe-gv.de





Rezept

Empfehlungen



- **Fruchtsuppe**
ca. 180 g für 1 Liter Wasser, kann kalt oder warm angeboten werden

- **Fruchtsauce**
ca. 270 g für 1 Liter Wasser, kann zu Eis, Reis, Grieß oder Pudding serviert werden

- **Dessert**
ca. 320 g für 1 Liter Wasser, dazu passt HaWe-Vanillesoße

- **Milchmixgetränk**
ca. 180 g für 0,5 Liter kalte Milch

- **Buttermilchgetränk**
ca. 160 g für 125 ml kaltes Wasser, quellen lassen, 750 ml Buttermilch dazu rühren

- **Fruchtjoghurt**
ca. 160 g für 250 ml, quellen lassen, in 500 g milden Joghurt rühren

- **Quarkspeise**
ca. 160 g für 500 ml Wasser, quellen lassen, in 1 kg Quark rühren

- **Fruchtmüsli**
ca. 15 g (1 EL), 100 ml Milch über 50 g Müslimischung gießen, Fruchtspeisenpulver einstreuen und gut verteilen

- **Fruchtsuppe gefrostet**
ca. 180 g für 1 Liter Wasser anrühren, über einen längeren Zeitraum in den Froster stellen, Tipp: Mit HaWe-Vanillesoße anbieten