Gelando

VEGAN

Base Vegan

Einfach und schnell zubereitet

Prontí? E vía!

Base

Wasser

Mixer

Eis Maschine

Empfohlene vegane Produkte

Pasta Pistazie
Pasta Espressivo
Aromatelli Melone
Aromatelli Azzurro
Gelando Variegato Waldfrucht
Gelando Variegato Passionsfrucht

VEGAN

Gelando

Pronti? E via!

Was Sie benötigen

- **Beutel Base**
- **Wasser**
- **Mixer**
- **Eismaschine**
- **Olivenöl**

Unsere Basen

Die Base Vegan von Gelando ist eine neutrale Base, die es Ihnen ermöglicht verschiedene vegane Eissorten zu erstellen. Unsere veganen Gelando Produkte haben wir mit einem runden Vegan-Sticker gekennzeichnet. Diese Produkte sind frei von tierischen Bestandteilen.

Unter www.gelando.de finden Sie weitere vegane Produkte.

Vorteile unserer Basen

- **ausgewogene Mischung**
- **qualitativ hochwertige Komponenten**
- **gute Struktur**

Wichtiger Hinweis:
Wir weisen ausdrücklich darauf hin, das es sich um kein Fertigprodukt handelt. Sondern um ein Lebensmittel, welches zur Weiterverarbeitung bestimmt ist.

1

Vorbereitung

Füllen Sie den **Inhalt eines Beutels** in einen Eimer und messen Sie **2,5 Liter lauwarmes Wasser** ab.

2

Zutaten vermengen

Fügen Sie noch **100 - 150 gr reines Olivenöl** hinzu. Gelandos Basen zeichnen sich durch ihre **universelle Einsatzmöglichkeiten** aus. Sie können mit weiteren veganen Produkten verarbeitet werden.

3

Mix kräftig verrühren

Nachdem Sie die Zutaten **sorgfältig vermengt** haben, rühren Sie diese mit dem Mixer kräftig durch. Lassen Sie den **Mix einige Minuten ruhen**, bevor dieser in die Maschine gegeben wird.

4

Mix in die Maschine geben

Das Eis ist nun bereit für den Verkauf. Durch den Einsatz von **Gelando Base Vegan**, ist das Eis **frei** von **tierischen Fetten**.

...Gelato genießen.