

# FÓKUSZBAN A CUKORMENTESSÉG

Az egyre növekvő vevői igényekre reagálva a Babbi megalkotta a B-Free (Mentes Babbi) termékcsaládot, mely tagjai nem tartalmaznak hozzáadott cukrot. Édesítésre poliolt (cukoralkoholt) használnak, ami biztosítja a fagyalt édességét, így nincs szükség további édesítőszer vagy cukor használatára.



## VARIEGATOK ÉS GOLOSOK



### GOŁOSA (TÖRÖK) MOGYORÓ B-FREE

Cikkszám: 370000008084  
3 kg

Mogyoró ízű, kenhető krém 22% mogyorótartalommal, hozzáadott cukor nélkül. Variegatoként, réteg-zésként (cremino), süteményekbe - krémekhez, fagyasztható.



### GOŁOSA PISZTÁCIA B-FREE

Cikkszám: 370000008081  
3 kg

Pisztačia ízű kenhető krém 22% pisztáciatartalommal, hozzáadott cukor nélkül. Variegatoként, réteg-zésként (cremino), süteményekbe - krémekhez, fagyasztható.



### GOŁOSA MOGYORÓVAJ B-FREE

Cikkszám: 370000005997  
3 kg

Mogyoróvaj ízű folyékony, kenhető krém intenzív ízzel és cukormentesen. Alkalmas cremino vagy hagyományos magas fagyalt készítéséhez.



### VARIEGATO ŐSZIBARACK B-FREE

Cikkszám: 370000008082  
3 kg

Őszibarack ízű variegato (min. 45% gyümölcstartalommal) a megszokott minőséggel és felhasználhatósággal, hozzáadott cukor nélkül!



### VARIEGATO VÖRÖSÁFONYA B-FREE

Cikkszám: 370000008083  
3 kg

Vörösáfonya ízű variegato (min. 40% gyümölcstartalommal), magas minőség és jó felhasználhatóság, de hozzáadott cukor nélkül!





## ALAPOK ÉS FAGYLALTPOROK

**CUKORMENTES**



### FAGYIALAP TEJES B-FREE

1 kg

Tejszín ízű fagylalt készítéséhez. Hideg és meleg eljárással egyaránt elkészíthető, bármilyen 100%-os magpasztával használható.

Adagolás: 500 g/l



### FAGYIALAP GYÜMÖLCSÖS B-FREE

1 kg

Friss és fagyasztott gyümölcsökkel is használható alap.

Adagolás: 500 g/l



### FAGYIPOR MATCHA TEA B-FREE

1,25 kg

A divatos matcha tea (zöld tea) fagylalt változata hozzáadott cukor nélkül! Gyümölcspürével tovább ízesíthető, amennyiben egy része pürével van helyettesítve.

Adagolás: 1,25 kg + 2,5 l víz



### FAGYIPOR TEJES JOGHURT B-FREE

1,25 kg

Joghurt ízű fagylalt készítéséhez, kissé savanykás, joghurtra jellemző ízvilággal. Hagyományos- és lágyfagylaltként is használható.

Adagolás: 1,25 kg fagylaltpor + 3 l tej