



Qualitätsvergleich Eis – Creme



Heller's Eis aus eigener Herstellung

1. frische Vollmilch / frische Sahne
2. keine Eier
3. frische, tiefgefrorene Früchte
4. frisch gepresster Zitronensaft
5. Honig und / oder Maissirup / Agavendicksaft
6. Johannisbrotkernmehl / Guarkernmehl / Kartoffelstärke
7. keine Gelatine
8. keine Farbstoffe und Aromen

Eis aus konventioneller und industrieller Herstellung

1. Magermilchkonzentrat oder Milchpulver
2. Flüssig-Ei oder Eipulver (Käfighaltung)
3. Fruchtmark (gezuckert)
4. Zitronensaft-Konzentrat
5. weißer, raffinierter Industriezucker und Glukosesirup
6. Bindemittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs
7. Gelatine
8. Farbstoffe und Aromen

Ein weiteres ganz wesentliches Qualitätsmerkmal ist die Frische!

- | | |
|--|--|
| <p>9. <u>Herstellung</u> in <u>kleinen</u> Mengen in kurzen Abständen, folglich Lagerung nur wenige <u>Tage</u></p> <p>10. <u>Konsistenz</u>
Die Cremigkeit von unserem Eis erreichen wir durch die <u>Frische-Produktion</u>. Es wird <u>kein Stickstoff</u> eingeblasen! Folglich ist unser Eis etwas fester (gehaltvoller) mit einem höheren <u>Gewicht pro Eiskugel!</u></p> | <p>9. <u>Herstellung</u> in <u>großen</u> Mengen in größeren Abständen, folglich Lagerung über viele / <u>Monate</u> (Mindesthaltbarkeit 2 Jahre)!</p> <p>10. <u>Konsistenz</u>
Damit dieses Eis auch nach Monaten / Jahren der Lagerung noch „cremig“ ist, wird ihm <u>Stickstoff</u> eingeblasen. Daraus resultiert u.a. ein <u>geringeres Gewicht pro Eiskugel!</u></p> |
|--|--|