

# Frozen Yogurt

BAKO



FroYo „Orange-  
Apricot-Sunshine“



FroYo „Wilde Beeren“





# Froyo „Wilde Beeren“



	Menge	Herstellung
<b>Beeren-Frucht-Topping:</b> Himbeer-Johannisbeer Fruchtfüllung	3.000 g	3.000 g Fruchtfüllung erwärmen und mit 600 ml Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen <b>(ergibt 72 Portionen Fruchtsoße)</b> . 5.000 g Früchte auftauen und abtropfen lassen <b>(ergibt 66 Portionen)</b> . Mit der Fruchtsoße vorsichtig verrühren und erkalten lassen.
TK Beerenmischung	5.000 g	

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
<b>Zutaten für 1 Frozen Yogurt:</b> Waffelschale, innen schokoliert	1 Stück	0,36 €	Frozen Yogurt mittig in die Waffelschale zapfen, das Beeren-Frucht-Topping um den Frozen Yogurt verteilen.
<b>Neu</b> Frozen Yogurt Eismix	75 g	0,17 €	
Beeren-Frucht-Topping	50 g	0,13 €	
BÄKO-Nusskrokant frische Minze	5 g	0,02 € 0,02 €	Mit BÄKO-Nusskrokant und einem Minzeblatt garnieren.
<b>Summe:</b>		<b>0,70 €</b>	

**Tipp:** Zusätzlich mit frischen Beeren ausdekorieren!

**NAARMANN** Naarmann's Frozen Yoghurt – frischer Geschmack und beste Konsistenz!  
Mit fein säuerlicher Joghurtnote!

- einfachstes Handling – flüssig, fix und fertig
- nachfüllbar ohne Stopp der Eisproduktion: Frozen Yoghurt Eismix einfüllen und direkt Eis zapfen
- von jedem Mitarbeiter hygienisch zu verarbeiten
- keine Reinigung von Mischwerkzeugen und -hilfsmitteln notwendig
- gleichbleibende Qualität
- ungekühlt mehrere Monate haltbar, daher unproblematisch immer verfügbar
- praktische Bag-in-Box, wiederverschließbar, daher sehr hygienisch (HACCP)

Bei der Herstellung wird bewusst auf den Einsatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen und anderen deklarationspflichtigen Zutaten verzichtet.



# Froyo „Orange-Apricot-Sunshine“



	Menge	Herstellung
<b>Marillen-Frucht-Topping:</b> BAKO-Mandarin-Orangen, Konserve Fruchtfüllung Marille	50 g 3.000 g	Die Früchte abtropfen lassen, den Sud auffangen.  3.000 g Fruchtfüllung erwärmen und mit 600 ml des abgetropften Sudes zu einer Fruchtsoße verarbeiten. Früchte und Fruchtsoße zum Marillen-Frucht-Topping vermischen.

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
<b>Zutaten für 1 Frozen Yogurt:</b> Clear Cup und Dom-Deckel aus PLA (industriell kompostierbar)		0,11 €	
Marillen-Frucht-Topping	30 g	0,06 €	Marillen-Frucht-Topping in den Becher füllen. Frozen Yogurt auf das Topping zapfen. Darauf das Marillen-Frucht-Topping aufschichten. Die Spalten auflegen.
Frozen Yogurt Eismix	75 g	0,17 €	
Marillen-Frucht-Topping	20 g	0,04 €	
BAKO-Mandarin-Orangen, Konserve	3 Spalten = 15 g	0,05 €	
BAKO-Schokoladen-Split frische Minze	5 g	0,02 € 0,02 €	Mit BAKO-Schokoladen-Split und einem Minzeblatt dekorieren.
<b>Summe:</b>		<b>0,47 €</b>	

**Tip:** Abwechselnd geschichteter Frozen-Yogurt in einem Clear Cup schafft eine ansprechende Optik und ist ein optimaler „To-Go“ Artikel!

**NAARMANN** Naarmann's Frozen Yoghurt – frischer Geschmack und beste Konsistenz!  
Mit fein säuerlicher Joghurtnote!

- einfachstes Handling – flüssig, fix und fertig
- nachfüllbar ohne Stopp der Eisproduktion: Frozen Yoghurt Eismix einfüllen und direkt Eis zapfen
- von jedem Mitarbeiter hygienisch zu verarbeiten
- keine Reinigung von Mischwerkzeugen und -hilfsmitteln notwendig
- gleichbleibende Qualität
- ungekühlt mehrere Monate haltbar, daher unproblematisch immer verfügbar
- praktische Bag-in-Box, wiederverschließbar, daher sehr hygienisch (HACCP)

Bei der Herstellung wird bewusst auf den Einsatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen und anderen deklarationspflichtigen Zutaten verzichtet.

## CARPIGIANI Frozen Yogurt Maschine 171/P-AV

leistungsstarke, vollelektronisch gesteuerte Frozen Yogurt-/Softeismaschine; Tischmodell; Hochleistungs-Zahnradpumpe aus Kunststoff; Behälterrührwerk für eine stets gleichmäßige Mixverteilung; durch POM-Rührwerk besonders für Frozen Yogurt geeignet; Edelstahl-Frontverkleidung; Touch Display mit großem Funktionsumfang; 1-gruppig (1 Sorte); luftgekühlt

**Maße (H x B x T):** 71 x 50,5 x 67,5 cm    **Gewicht:** 105 kg

**Elektrischer Anschluss:** 230 V / 50 Hz / 1-Ph 2,4 kW    **Fassungsvermögen Behälter:** 12 l

**Stundenleistung:** ca. 18 kg bzw.  
270 Portionen à 75 g (mixabhängig)

Art.-Nr.: 891530



## Untergestell für Frozen Yogurt Maschine 171/P-AV

Arbeitsfisch mit Zwischenboden; Tischplatte allseitig abgekantet; Tischplatte (50 mm) aus CNS 18/10, schalldämmend unterfüttert und mit umlaufendem Profil verstärkt; Unterbau offen aus CNS 18/10, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden; 15 cm Bodenfreiheit; Arbeitshöhe 85-90 cm, variabel einstellbar; Niveaueingleich von -5 mm / +10 mm möglich; fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 12,5 cm, 2 davon feststellbar

**Maße (H x B x T):** 85 x 50 x 70 cm

Art.-Nr.: 895134



## CASO PRO 3500 TOUCH – Profi Induktionskochfeld

mobiles Einzel-Induktionskochfeld; Edelstahlgehäuse; präzise, leichte Bedienung mit Sensor-Touch-Display unter Glaskeramik; LED-Digitalanzeige; Timerfunktion 1 bis 180 Minuten im 1 Minuten-Intervall; Temperaturvorwahl ca. 60 °C bis 240 °C in Schritten von 5 °C einstellbar; 10 Leistungsstufen; Timer, Leistungsstufen und Temperatur; einzeln einstellbar; schnell und energiesparend; automatische Topferkennung; Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung; einfache und leichte Reinigung – Fettfiltersystem leicht herausnehmbar und zu reinigen; max. Topfgewicht 12 kg; max. Topfgröße 28 bis 30 cm

**Maße (H x B x T):** 12 x 35,5 x 44 cm    **Anschluss:** 230 V / 50 Hz / 3,5 kW

**Material:** Edelstahlgehäuse, Schott Ceran Glaskeramik Oberfläche, Sensor-Touch-Display unter Glaskeramik

**Art.-Nr.:** 897670



# Verpackungen

**Art.-Nr.:** 683863

Dom-Deckel ohne Loch PLA;  
glasklar für US-Clear Cup;  
90 oz / 200 ml



**Art.-Nr.:** 683862

US-Clear Cup PLA; glasklar;  
90 oz / 200 ml

**Art.-Nr.:** 683859

Kaffeelöffel CPLA;  
12,8 cm; natur



# Artikelübersicht



Hier finden Sie die wichtigsten Artikel zur Herstellung der Frozen Yogurts.

## Rohstoffe

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
430821	TK Premium Beerenmischung 2,5 kg / BT	4 x 2,5 kg Beutel / Karton
350088	BÄKO-Mandarin-Orangen 2.650 ml	6 Dosen / Karton
351017	BÄKO-Mandarin-Orangen 850 ml	12 Dosen / Karton
360833	Fruchtfüllung Himbeer-Johannisbeer	13,3 kg / Eimer
360834	Fruchtfüllung Marille	13,3 kg / Eimer
505740	Frozen Yoghurt Eismix	5 l / BIB
290884	Waffelschale Supercup schokoliert	96 Stück / Karton

## Technik

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
891530	CARPIGANI Frozen Yogurt Maschine 171/P-AV	1
895134	Untergestell für Frozen Yogurt Maschine 171/P-AV	1
897670	CASO PRO 3500 TOUCH – Profi Induktionskochfeld	1

## Verpackungen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
683862	US-Clear Cup PLA; 90 oz / 200 ml; glasklar	1.000
683863	Dom-Deckel ohne Loch PLA; glasklar für US-Clear-Cup; 90 oz / 200 ml	1.000
683859	Kaffeelöffel CPLA; 12,8 cm; natur	1.000

Wenn Sie Fragen zu den Rezepten oder den verwendeten Artikeln haben, steht Ihnen die BÄKO-Organisation mit Ihren Fachberatern gern zur Verfügung.