



# GASTRO

## Fruchtyoghurt mild Mango

Energie	411 kJ / 100 kcal
Fett	2,7 g
Protein	2,8 g
Kohlenhydrate	16,4 g
Zucker	11,4 g
Faser	1,2 g
Salz	0,11 g

Fruchtyoghurt mild mit 6 % Mangos,  
2,5 % Fett im Milchbestandteil.  
Zutaten: Joghurt mild, Fruchtzubereitung  
(Mangos, Zucker, Mangopüree aus Mango-  
konzentrat, Glukose-Fruktose-Sirup, Aromen,  
Farbstoff Carotin), Zucker, modifizierte Stärke,  
Ungesüßtes bei +6 °C mindestens haltbar bis  
siehe Stempel auf Deckel



INFO ☎ 07151 489 - 222  
FrieslandCampina Germany GmbH,  
74876 Heilbronn, DEUTSCHLAND  
**TUFRI** 5 kg

## Mango-Erdbeer- Becher

Optimal für heiße Tage:  
GASTRO Fruchtyoghurt-  
Dessert trifft auf crunchige  
Amarettini-Brösel.

Rezept-Tipps von GASTRO:  
schnell, raffiniert und  
besonders lecker.

**Produkte, Infos und Ideen:**  
[www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

5+	10	0,55

# GASTRO

Vielfalt aus  
Milch

# Mango-Erdbeer-Becher

## Zubereitung

1. Etwa 3/4 der Amarettini bröseln.
2. Ein hohes Dessert-Glas zu 1/3 mit GASTRO Fruchtojoghurt Erdbeere befüllen und Amarettini-Brösel darüber verteilen.
3. Anschließend eine Schicht GASTRO Fruchtojoghurt Mango darübergerben.
4. Garniert mit Erdbeer-Stücken und Mango-Würfeln sowie einem Amarettino servieren.



### GASTRO Fruchtojoghurt Mango

- Köstlich und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

## Zutaten

- 200 g Amarettini
- 625 g GASTRO Fruchtojoghurt Erdbeere
- 625 g GASTRO Fruchtojoghurt Mango

### Garnitur:

- Erdbeeren, geviertelt
- Mango, in Würfeln

€/l  
**0,55**

Ø Wareneinsatz  
pro Portion zzgl. Garnitur

### Nährwerte pro Portion (145 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
876	209	5,3 g	4,2 g	21,5 g

# GASTRO