



## Pfirsich-Maracuja-Frullato

Die Extraportion Erfrischung: Smoothie aus GASTRO Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja und Crushed Ice.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

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

5+	10	€/l 0,33

**GASTRO**  
Vielfalt aus  
Milch

# Pfirsich-Maracuja-Frullato

## Zubereitung

1. GASTRO Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja zusammen mit dem Zitronensaft und dem Crushed Ice im Mixer auf höchster Stufe mixen und in Becher füllen.
2. Trinkhalm einstellen und servieren.
3. Nach Belieben kann der Becherrand dekorativ mit frischen Früchten und Minze bestückt werden.



### GASTRO Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja

- Cremig und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als erfrischende Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

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

## Zutaten

- 1.500 g GASTRO Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja
- 1 Zitrone
- 300 g Crushed Ice

### Garnitur, optional:

- Maracujakerne, frisch
- Pfirsichspalten, frisch
- Minzblätter, frisch

€/l  
0,33

Ø Wareneinsatz  
pro Portion zzgl. Garnitur

### Nährwerte pro Portion (185 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
658	157	4,4 g	4,3 g	24,7 g

# GASTRO