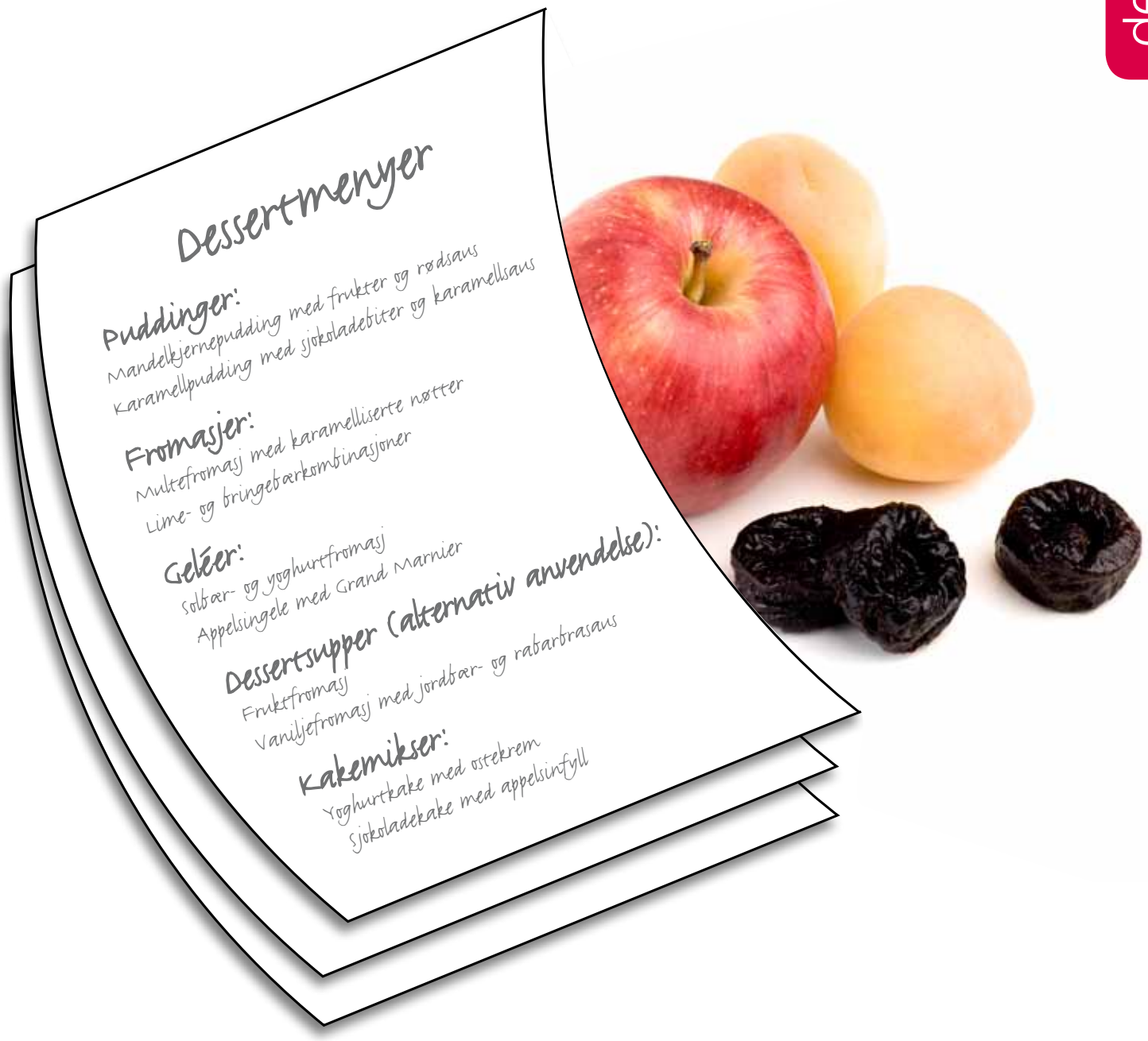
TORO

høstens dessertmeny

dessert



Søk opp disse oppskriftene på www.foodservice.no for ingredienser, tilberedning, bilder, handlelister, kalkyler m.m. La deg begeistre over vårt frodige utvalg!

Nyt høsten og desserten din!

Matglad hilsen fra alle oss i Rieber & Søn food service.

Rieber & søn food service
Postboks 987 Sentrum,
5808 Bergen
Kundetelefon: 800 30 980
Se **www.foodservice.no**
for oppskrifter og tips!

TORO Fruktsuppe er en allsidig dessertsuppe som smaker like godt varm som kald. Inneholder godsaker som rosiner, aprikos, fersken, eple og svisker.

Nydelig som fruktshake også! Tilsett myk vaniljeis og bland med stavmikser til du får ønsket konsistens. Server gjerne med en kule is og litt revet sjokolade.

Rieber & Søn food service • 4.500 ex • 3-2010 • Bodoni

FRUKTFROMASJ

10 porsjoner

Ingredienser:

340 g TORO Fruktsuppe
1,1 l vann
4 dl kremfløte
8 gelatinplater
300 g friske frukter/bær

Tilberedning:

Tilbered suppen etter anvisning med halvparten av mengden vann. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann. Rør ut gelatinen i den varme suppen og avkjøl til den nesten begynner å stivne. Pisk kremfløten og skjær den i suppen til en luftig blanding. Hell over i serveringsskåler og la stivne i kjøleskapet i ca. 1 time. Pynt gjerne med friske frukter eller bær før servering.

Oversikt over alle dessertproduktene finnes på www.foodservice.no

Fruktsuppe FS
2 spann à 15,5 l
EPD: 1 711 522

melkefri glutenfri vegetar