

# NEUIGKEITEN ZU FROZEN YOGURT

Ein Sonderdruck zur Saison 2015 von Heider & Caracciola GmbH & Co. KG

## Was ist Frozen Yogurt ?



Frozen Yogurt ist ein dem bekannten Speiseeis verwandtes Dessert, das hauptsächlich aus frischem Joghurt sowie Milch hergestellt wird. Da statt Sahne Joghurt verwendet wird, ist der Fettgehalt zumeist deutlich niedriger als bei normalem Speiseeis. Frozen Yogurt wird daher häufig als gesündere Alternative zu herkömmlichem Speiseeis angesehen.

## Was ist Softeis ?



Softeis ist eine besonders weiche Variante des bekannten Speiseeis und wird im Volksmund gerne „warmes“ Eis genannt. Es handelt sich nicht um eine Eissorte, sondern um eine besondere Form der Zubereitung. Verantwortlich für die Konsistenz von Softeis mit ca. 70% Luftaufschlag ist das Herstellungsverfahren in einer speziellen Softeismaschine.

## Was wird benötigt ?



Benötigt wird entweder eine Softeismaschine oder eine spezielle Frozen Yogurt Maschine. Als Tischgerät bietet sich hier speziell die 171 /P-AV mit Wannenrührwerk an.

Entscheidend sind das Einsatzgebiet und Ihr Konzept.

Die neueste Generation von CARPIGIANI-Maschinen (Serie XVL und EVD) ist technisch in der Lage, sowohl Frozen Yogurt als auch Softeis in der gleichen Maschine herzustellen, quasi parallel in 2 Zylindern.

## Wie schnell kann ich produzieren ?



Der von Ihnen leicht und einfach zubereitete Mix wird in die Maschine eingefüllt. Nach ca. 10-15 Minuten ist der Mix in der Maschine gemischt, zubereitet und „gefroren“, so dass der aktive Verkauf sofort starten kann. Die Konsistenz kann schnell und einfach verstellt werden, je nach Mix, Bedarf und Verwendungszweck.

Die technischen Eigenschaften wie Produktionsleistung und technische Ausstattung sind bei jedem Modell unterschiedlich, so dass wir für Ihre Anforderung das richtige Maschinenmodell finden.



Seit 1907

**HEIDER &  
CARACCIOLA**  
GmbH & Co. KG

Heider & Caracciola GmbH & Co. KG

Landgrafenstr. 138b

53842 Troisdorf (Köln/Bonn)

Telefon: +49 (0) 2241- 94 32 5-0

Telefax: +49 (0) 2241- 94 32 5-22

E-Mail: [info@heica.de](mailto:info@heica.de)

[www.heica.de](http://www.heica.de)