

DIE HÖHLE DER
LÖWEN

BEKANNT AUS DER
VOX
GRÜNDER-SHOW

VEGAN



GLUTEN FREE



ADDITIVE FREE



ZEBRASTIC

ICE

WITH REAL FRUIT

freeze it!



GUAVA & STRAWBERRY

FRUCHTEIS

zum Selbsteinfrieren

5 STICKS

Icekalter Genuss zum Selbermachen!

DIE HÖHLE DER
LOWEN

BEKANNT AUS DER
VX
GRÜNDER-SHOW

Fruchtzubereitung mit Guaven- und Erdbeerpüree zum Selbsteinfrieren

- Mit Fruchtkonzentrat gesüßt – ohne Konservierungs- & Zusatzstoffe
- Keine Kühlkette für Lagerung und Lieferung nötig
- Aus erntereifen Früchten

Zutaten: Guavenpüree 39 %, Erdbeerpüree 33 %, Traubensaftkonzentrat.

Anleitung: Das Fruchteis mind. 12 Std. (je nach Kühlstärke des Gefrierfachs) einfrieren, aufreißen und genießen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

EN – Fruit preparation with guava and strawberry purée to freeze yourself

Sweetened with fruit concentrate – no preservatives or additives. No cold chain required for storage & delivery.

Made from ripe fruit. **Ingredients:** Guava purée 39 %, strawberry purée 33 %, concentrated grape juice.

Instructions: Freeze the fruit ice for at least 12 hours (depending on how cold your freezer compartment is), tear it open and enjoy. Do not refreeze after thawing.

IT – Preparato di frutta con purea di guava e fragole per l'autocongelamento

Dolcificato con concentrato di frutta – senza conservanti e additivi. Non è necessaria la catena del freddo per lo stoccaggio e la consegna. Da frutta matura per la raccolta. **Ingredienti:** purea di guava 39 %, purea di fragola 33 %, succo d'uva concentrato. **Istruzioni:** congelare il gelato alla frutta per almeno 12 ore (a seconda della forza di raffreddamento del freezer), aprire e gustare. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

ES – Preparado de frutas con puré de guayaba y fresa para congelar

Endulzado con concentrado de frutas – sin conservantes ni aditivos. Sin necesidad de cadena de frío para almacenamiento y suministro. De frutas maduras cosechadas. **Ingredientes:** Puré de guayaba 39 %, puré de fresa 33 %, concentrado de zumo de uva. **Instrucciones:** Congelar el helado de fruta durante al menos 12 horas (dependiendo de la capacidad de refrigeración del congelador), abrirlo y disfrutarlo. No volver a enfriar una vez descongelado.

FR – Préparation de fruits à base de purée de goyave et de fraise à congeler soi-même

Sucré avec du concentré de fruits – sans agent conservateur ni additif. Ne nécessite pas de chaîne du froid pour son stockage et sa livraison. À base de fruits récoltés à maturité. **Ingédients :** purée de goyave 39 %, purée de fraise 33 %, jus de raisin concentré. **Mode d'emploi :** congeler la glace aux fruits au moins 12 h (selon la puissance de réfrigération du compartiment de congélation) préalablement à l'ouverture et à la consommation. Ne pas recongeler une fois décongelé.

Nährwertangaben / Nutritional information / Información nutricional / Informazioni nutrizionali / Information nutritionnelle	pro / per / par / per / pour 100 g	pro / per / par / per / pour 100 ml	pro Portion / per portion / por porción / per porzione / par portion 50 g	pro Portion / per portion / por porción / per porzione / par portion 45 ml
Energie / Energy / Energia / valor energético / Énergie	391 kJ / 196 kcal	434 kJ / 218 kcal	196 kJ / 98 kcal	195 kJ / 98 kcal
Fett / Fat / Grassi / Grasas / matières grasses	0,5 g	0,6 g	<0,5 g	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates / di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas / dont acides gras saturés	<0,1 g	0,1 g	<0,1 g	<0,1 g
Kohlenhydrate / Carbohydrate / Carboidrati / hidratos de carbono / Glucides	25 g	28 g	12 g	12 g
davon Zucker / of which sugars / di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dont sucres	24 g	27 g	12 g	12 g
Ballaststoffe / Fibre / Fibre / Fibra Alimentaria / fibres alimentaires	1,8 g	2,0 g	0,9 g	0,9 g
Eiweiß / Protein / Proteine / Proteínas / Protéines	1,1 g	1,2 g	0,6 g	0,5 g
Salz / Salt / Sale / Sal / Sel	0,02 g	0,02 g	0,01 g	0,01 g

Hergestellt für / Manufactured for /

Fabricado lejos / Prodotto per / Fabriqué loin

Zonama Food GmbH

Petermax-Müller-Straße 3 ZONAMA

30880 Laatzen, Germany FOOD

www.zebrastic.de @zebrastic.de



Ungeöffnet mindestens haltbar bis / Best before / Consumir
preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente
entro il / À consommer de préférence avant le



225 ml
250 g e
(5 x 45 ml)
(5 x 50 g)

DIE HÖHLE DER
LÖWEN

BEKANNT AUS DER

VOX

GRÜNDER-SHOW

VEGAN



GLUTEN FREE



ADDITIVE FREE



ZEBRASTIC

ICE

WITH REAL FRUIT

freeze it!



MANGO & PASSIONFRUIT

FRUCHTEIS

zum Selbsteinfrieren

5 STICKS

Icekalter Genuss zum Selbermachen!

DIE HÖHLE DER
LOWEN
BEKANNT AUS DER
VX
GRÜNDER-SHOW

Fruchtzubereitung mit Mangopüree & Passionsfruchtsaft zum Selbsteinfrieren

- Mit Fruchtkonzentrat gesüßt – ohne Konservierungs- & Zusatzstoffe
- Keine Kühlkette für Lagerung und Lieferung nötig
- Aus entereifen Früchten

Zutaten: Mangopüree 70 % (Indien), Passionsfruchtsaft 10 %, Traubensaftkonzentrat.

Anleitung: Das Fruchteis mind. 12 Std. (je nach Kühlstärke des Gefrierfachs) einfrieren, aufreißen und genießen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

EN – Fruit preparation with mango purée and passion fruit juice to freeze yourself.

Sweetened with fruit concentrate – no preservatives or additives. No cold chain required for storage & delivery. Made from ripe fruit. **Ingredients:** Mango purée 70 % (India), passion fruit juice 10 %, concentrated grape juice.

Instructions: Freeze the fruit ice for at least 12 hours (depending on how cold your freezer compartment is), tear it open and enjoy. Do not refreeze after thawing.

IT – Preparato di frutta con purea di mango e succo di frutto della passione per l'autocongelamento.

Dolcificato con concentrato di frutta – senza conservanti e additivi. Non è necessaria la catena del freddo per lo stoccaggio e la consegna. Da frutta matura per la raccolta. **Ingredienti:** purea di mango 70 % (India), succo di frutto della passione 10 %, succo d'uva concentrato. **Istruzioni:** congelare il gelato alla frutta per almeno 12 ore (a seconda della forza di raffreddamento del freezer), aprire e gustare. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

ES – Preparado de frutas con puré de mango y zumo de fruta de la pasión para congelar.

Endulzado con concentrado de frutas – sin conservantes ni aditivos. Sin necesidad de cadena de frío para almacenamiento y suministro. De frutas maduras cosechadas. **Ingredientes:** Puré de mango 70 % (India), zumo de fruta de la pasión 10 %, concentrado de zumo de uva. **Instrucciones:** Congelar el helado de fruta durante al menos 12 horas (dependiendo de la capacidad de refrigeración del congelador), abrirlo y disfrutarlo. No volver a enfriar una vez descongelado.

FR – Préparation de fruits à base de purée de mangue et de jus de fruit de la passion à congeler soi-même.

Sucré avec du concentré de fruits – sans agent conservateur ni additif. Ne nécessite pas de chaîne du froid pour son stockage et sa livraison. À base de fruits récoltés à maturité. **Ingédients :** purée de mangue 70 % (Inde), jus de fruit de la passion 10 %, jus de raisin concentré. **Mode d'emploi :** congeler la glace aux fruits au moins 12 h (selon la puissance de réfrigération du compartiment de congélation) préalablement à l'ouverture et à la consommation. Ne pas recongeler une fois décongelé.

Nährwertangaben / Nutritional information / Información nutricional / Informazioni nutrizionali / Information nutritionnelle	pro / per / par / per / pour 100 g	pro / per / par / per / pour 100 ml	pro Portion / per portion / por porción / per porzione / par portion 50 g	pro Portion / per portion / por porción / per porzione / par portion 45 ml
Energie / Energy / Energia / valor energético / Énergie	419 kJ / 100 kcal	465 kJ / 111 kcal	210 kJ / 50 kcal	209 kJ / 50 kcal
Fett / Fat / Grassi / Grasas / matières grasses	0,5 g	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates / di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas / dont acides gras saturés	<0,1 g	0,1 g	<0,1 g	<0,1 g
Kohlenhydrate / Carbohydrate / Carboidrati / hidratos de carbono / Glucides	24 g	27 g	12 g	12 g
davon Zucker / of which sugars / di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dont sucres	17 g	19 g	9,0 g	8,1 g
Ballaststoffe / Fibre / Fibre / Fibra Alimentaria / fibres alimentaires	1,9 g	2,1 g	0,9 g	0,9 g
Eiweiß / Protein / Proteine / Proteínas / Protéines	0,9 g	1,0 g	0,5 g	0,5 g
Salz / Salt / Sale / Sal / Sel	0,01 g	0,01 g	<0,01 g	0,01 g

Hergestellt für / Manufactured for /
Fabricado leijos / Prodotto per / Fabriqué loin
Zonama Food GmbH
Petermax-Müller-Straße 3 ZONAMA
30880 Laatzen, Germany FOOD
www.zebrastic.de @zebrastic.de



Ungeöffnet mindestens haltbar bis / Best before / Consumir
preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente
entro il / À consommer de préférence avant le



225 ml
250 g e
(5 x 45 ml)
(5 x 50 g)