

Bellas hausgemachte Limonaden. Fruchtige Frische im Handumdrehen.

Flasche gut schütteln. Limonadenbasis ins Glas geben, mit gut gekühltem Sprudelwasser auffüllen und gut verrühren – fertig ist deine frische Limonade. Empfohlenes Mischungsverhältnis: 1 Teil Limonadenbasis auf etwa 6 Teile Wasser.

Magst du es intensiver und süßer, nimm etwas mehr Limonadenbasis. Für einen sanfteren, leichteren Geschmack gibst du einfach etwas weniger Limonadenbasis ins Glas.

Fertige Limonade	Limonadenbasis	Wasser
1 Glas, ca. 200 ml	ca. 30 g* (ca. 25 ml)	ca. 175 ml

*Für die optimale Dosierung empfiehlt Bella eine Küchenwaage. Ergibt ca. 35 Gläser fertige Limonade bei ca. 200 ml pro Glas.

Mit Orangenscheiben, frischer Minze und Eiswürfeln zauberst du daraus im Nu deine hausgemachte Sommerlimo wie aus deinem Lieblings-Café.

www.bellas-genusswelt.de

Hergestellt für: Isabell Schnabel Einzelunternehmen,
Karlsplatz 3, DE-47798 Krefeld

e 1050 g



orange

Elixier für Limonaden
mit echten Fruchtbestandteilen

Konzentrierte Limonadenbasis mit Orangensaftkonzentrat
und feinem Fruchtfleisch (Fruchtzellen) aus Zitrusfrüchten.

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Orangensaftkonzentrat (16,9 %), Zitronenextrakt, Fruchtfleisch aus Zitrusfrüchten (13 %), Aromen, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl, Glycerinester aus Wurzelharz; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoffe: Carotine, Beta-apo-8'-Carotinal; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsmittel: Natriumbenzoat.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Limonadenbasis:

Energie	1200 kJ 282 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	68,8 g
davon Zucker	61,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,18 g

Fruchtgehalt in der fertigen

Limonade: mindestens 16 % bei Zubereitung nach Empfehlung.



Aufbewahrung

Kühl, trocken und lichtgeschützt bei 5–25 °C lagern. Nach dem Öffnen bei 0–8 °C lagern und innerhalb von 30 Tagen verbrauchen.

Mindestens haltbar bis / Charge: siehe Flaschenhals

Bellas Genusswelt

Bellas hausgemachte Limonaden. Fruchtige Frische im Handumdrehen.

Flasche gut schütteln. Limonadenbasis ins Glas geben, mit gut gekühltem Sprudelwasser auffüllen und gut verrühren – fertig ist deine frische Limonade. Empfohlenes Mischungsverhältnis: 1 Teil Limonadenbasis auf etwa 6 Teile Wasser.

Magst du es intensiver und süßer, nimm etwas mehr Limonadenbasis. Für einen sanfteren, leichteren Geschmack gibst du einfach etwas weniger Limonadenbasis ins Glas.

<i>Fertige Limonade</i>	<i>Limonadenbasis</i>	<i>Wasser</i>
1 Glas, ca. 200 ml	ca. 30 g* (ca. 25 ml)	ca. 175 ml

*Für die optimale Dosierung empfiehlt Bella eine Küchenwaage. Ergibt ca. 35 Gläser fertige Limonade bei ca. 200 ml pro Glas.

Mit Zitronenscheiben, frischer Minze und Eiswürfeln zauberst du daraus im Nu deine hausgemachte Sommerlimo wie aus deinem Lieblings-Café.

www.bellas-genusswelt.de

Hergestellt für: Isabell Schnabel Einzelunternehmen,
Karlsplatz 3, DE-47798 Krefeld

e 1050 g

zitrone

Elixier für Limonaden
mit echten Fruchtbestandteilen



Bellas Genusswelt

Konzentrierte Limonadenbasis mit Zitronensaftkonzentrat
und feinem Fruchtfleisch (Fruchtzellen) aus Zitrusfrüchten.

Zutaten:

Zucker, Glukosesirup, Wasser, Fruchtfleisch aus Zitrusfrüchten (13 %), Zitronensaftkonzentrat (12,6 %), Aromen, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Glycerinester aus Wurzelharz; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Lutein; Konservierungsstoff: Natriumbenzoat.

Fruchtgehalt in der fertigen

Limonade: mindestens 12 % bei Zubereitung nach Empfehlung.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Limonadenbasis:

Energie	1192 kJ 280 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	68,4 g
davon Zucker	60,9 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	0,27 g



Aufbewahrung

Kühl, trocken und lichtgeschützt bei 5–25 °C lagern. Nach dem Öffnen bei 0–8 °C lagern und innerhalb von 30 Tagen verbrauchen.

Mindestens haltbar bis / Charge: siehe Flaschenhals