

TECHNISCHES DATENBLATT

Açaí-Linien · 9-kg-Karton

Servierfertige Açaí-Mischungen für Softeismaschine & Scoop — tiefgekühlt im 4,5-kg-Eimer

Vier servierfertige Linien im 9-kg-Karton (2 × 4,5-kg-Eimer): Premium und Machine mit Guaraná, Refreshing als leichte Linie — und Traditional ohne Guaraná. Açaí aus Brasilien (Especial-Mark). Auftauen, öffnen, servieren.

PRODUKT-SORTIMENT

Linie	Açaí-Anteil ¹	Konsistenz / Einsatz	Besonderheit
Açaí Premium	78 %	dickflüssig, löffelfest — Bowls & Scoop, auch Maschine	mit Guaraná · Ballaststoffquelle
Açaí Machine	78 %	maschinengängig — für Softeismaschinen kalibriert	mit Guaraná · Ballaststoffquelle · Rezeptur identisch mit Premium
Açaí Refreshing	68 %	leichte Linie — preisbewusster Einstieg: Maschine, Bowls & Becher	mit Guaraná · mildes, frisches Profil
Açaí Traditional	—	wie Premium, etwas weniger süß — Maschine & Scoop	ohne Guaraná · pure Açaí-Basis

NÄHRWERTE JE 100 G

Parameter	Premium / Machine	Refreshing
Energie	514 kJ / 122 kcal	471 kJ / 112 kcal
Fett	3,6 g	2,38 g
— davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	0,61 g
Kohlenhydrate	19,4 g	21,3 g
— davon Zucker	14 g	15,3 g
Ballaststoffe	4,4 g	0,67 g
Eiweiß	0,9 g	0,81 g
Salz	0,05 g	0,03 g

Zutaten Premium & Machine (identische Rezeptur): Açaí-Fruchtmark (78 %), Glukosesirup, Saccharose, natürlicher Guaraná-Extrakt, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Tarakernmehl, Carboxymethylcellulose), Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Zutaten Refreshing: Spezial-Açaí-Fruchtmark (68 %), Wasser, Glukose, Saccharose, natürlicher Guaraná-Extrakt, Guaraná-Sirup, Invertzucker, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Tarakernmehl, Carboxymethylcellulose), Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

vegan · glutenfrei · ohne Emulgatoren · ohne Farbstoffe · ohne Konservierungsstoffe² — Traditional: Zutaten & Nährwerte auf Anfrage

GEBINDE, LAGERUNG & LOGISTIK

Position	Angabe
Gebinde	4,5-kg-Eimer · Karton = 2 Eimer (9 kg) · 72 Kartons je Palette (648 kg)
Mindestabnahme	1 Karton (9 kg) · Mischbestellung möglich
EAN (Eimer)	Machine 5600164673635 · Refreshing 5600291373026 · Premium / Traditional auf Anfrage
Lagerung / MHD	bei −18 °C lagern · MHD 18 Monate ab Produktion · nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Herkunft	brasilianisches Especial-Açaí-Mark (15 % Trockenmasse)
Lager / Abholung	Frankfurt am Main · Same-Day-Abholung nach Termin (Mo–Fr)
Versand	Kühlversand (−18 °C) 24–48 h deutschlandweit · Kosten gemäß jeweils gültigem Angebot
Großmengen	Açaí-Pulpa als Rohstoff ab 5.000 kg · eigene Rezeptur / White Label ab 600 kg — auf Anfrage

Preisliste & Sample anfragen

Großhandelspreise, Staffelmengen und Sample-Gebinde erhalten Sie auf Anfrage. Antwort werktags binnen 24 h · nur für gewerbliche Kunden.

info@acai-b2b.de
acai-b2b.de/#anfrage

Hinweis: Alle Werte sind typische Richtwerte laut Produktetikett, chargenbedingt schwankend. Irrtümer vorbehalten. ¹ Açaí-Anteil auf 8-%-Standardbasis (rekonstituiertes Mark). ² Zitronensäure ist lebensmittelrechtlich ein Säuerungsmittel, kein Konservierungsstoff (VO (EG) Nr. 1333/2008).