

KOΛ

TASTE YOUR IMPACT

REZEPTE



Wurzelbrot, Cacaofruchtsaft



Rezeptnummer : GB05000

Beschreibung : Knusprig saftiges Weissbrot mit frischer Cacaofrucht

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	3 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	196
Kilojoule (kJ)	822
Fette	0.67 g
davon gesätt. Fette	0.05 g
Kohlenhydrate	40.4 g
davon Zucker	2.48 g
Eiweiss	6.8 g
Salz	1.25 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Wasser, Cacaofruchtsaft, Fleur de sel (Meersalz), Backhefe

Stand 16.11.2020

KOA

Streusel



KOA

Streusel

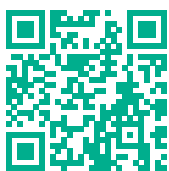
REZEPT

1000 g Koa-Bröckeln
Rezept von Max Felchlin AG

ANWENDUNG

Der vegane und glutenfreie Koa-Streusel kann auf viele Arten als Basis oder Zutat verwendet werden:

- Snackriegel
- Joghurt mit Müsli
- Tortenboden
- Müsli



Sehen Sie, wo Koa
herkommt

ZUTATEN

60 g Koa Pure
200 g Kokosnussfett
95 g Zucker
150 g Kokosnussblütenzucker
5 g Fleur de Sel
245 g weiße Mandeln, gemahlen
145 g Reismehl
100 g Maismehl

ANWEISUNGEN

Kokosnussöl auf 20° C erhitzen. Zucker und Koa Pure verquirlen, bis sie cremig sind. Mit den restlichen Zutaten zerbröseln.

Auf ein Backblech legen und bei 160° C 20 Minuten backen.

Ideen, Feedback oder einfach nur Hallo sagen? Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.



KOA Jelly



KOA

Gelee

REZEPT

1000 g Koa-Gelee

Rezept von der Konditorei g'nuss

ANWENDUNG

Das fruchtige, vegane Koa-Gelee hat im Vergleich zu klassischen Gelees einen reduzierten Zuckergehalt. Es eignet sich für verschiedene Anwendungen wie :

- Frühstücksaufstrich
- Füllung für Backwaren
- Chutney
- Fruchtgummis



Sehen Sie, wo Koa
herkommt

ZUTATEN

839 g Koa Pure

30 g Fruktose

52 g Zucker

53 g Inulin

16 g Pektin

2 g Johannisbrotkernmehl

8 g Zitronensäure

ANWEISUNGEN

Mischen Sie Fruktose, Zucker, Inulin, Pektin und Johannisbrotkernmehl. Koa Pure in einem separaten Topf auf 40° C erhitzen. Die trockenen Zutaten und Zitronensäure hinzufügen und zum Kochen bringen. In saubere Gläser abfüllen und gut verschließen.

Ideen, Feedback oder einfach nur Hallo sagen? Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.



KOA Sorbet



KOA

Sorbet

REZEPT

1000 g Koa Sorbet
Rezeptkreation Max Felchlin AG

DO IT THE KOA WAY

Wir verwerten das Fruchtfleisch der Kakaoschote. So reduzieren wir Foodwaste und erhöhen das Einkommen der Kleinbauern in Ghana. Gleichzeitig entsteht mit dem Kakaofruchtsaft eine neue, nachhaltige Zutat – für Deine Kreationen voller Impact.



Sehen, woher
Koa kommt

ZUTATEN

Sorbet-Fruchtsirup:
370 g Zucker
5 g Inulin HSI
130 g Trockenglukose
10 g Bindemittel für Sorbet
485 g Wasser

Sorbet:
600 g Koa Pure
336 g Sorbet-Fruchtsirup
64 g Wasser

ZUBEREITUNG

Für den Fruchtsirup die trockenen Zutaten mischen. Zusammen mit 40° C Wasser anrühren und zum Kochen bringen. Sofort auskühlen lassen und kalt lagern.
Für das Sorbet den Fruchtsirup mit Koa Pure und Wasser anrühren. In der Glacémaschine cremig weich frieren.

Ideen, Feedback oder einfach Hallo sagen? Wir freuen uns auf Deine Nachricht!



Eistee "Fleur de Cacao"



REZEPTMENGE 300 ml/ 1 Glas

REZEPTNUMMER

DR30000

Eistee "Fleur de Cacao"

- 180 g Darjeeling-Tee-Infusion
- 70 g KOA Cacaofruchtsaft
- Eiswürfel
- 50 g Eiswürfel

Fertigstellung

Heisse Darjeeling-Tee-Infusion auf Cacaofruchtsaft-Eiswürfel giessen. Rühren, bis der Cacaofruchtsaft sich aufgelöst hat. Danach kalten Tee auf Eiswürfel giessen. In Teegläser abfüllen und mit Zitronenschale dekorieren.

Grundrezept

Darjeeling-Tee-Infusion

- 180 g Wasser
- 2.5 g Schwarztee Darjeeling First Flush

Wasser kochen und auf 80°C bringen, auf den Tee giessen. Darjeeling-Tee 4 Minuten ziehen lassen, absieben.

FELCHLIN PRODUKTE

HA90 KOA Cacaofruchtsaft

KOA Cold Brew



KOA

Cold Brew

ZUTATEN

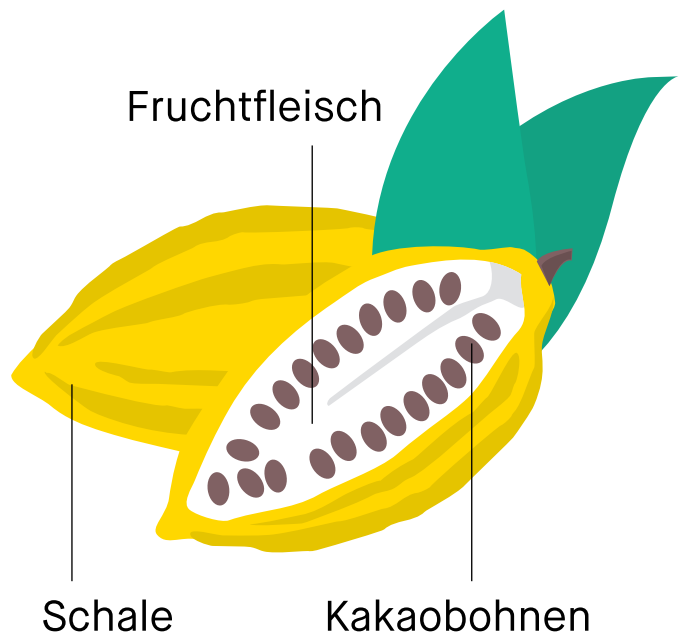
100 g Kaffee, grob gemahlen
1 l Wasser
40 ml Koa Pure
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Kaffee und Wasser in einem Gefäss gut rühren. Bedecken und 10-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, danach filtern. Eine Portion Cold Brew (ca. 120 ml) über Eiswürfel in ein Glas giessen. Koa begeben. Optional: Cold Brew in einen Rahmbläser (z.B. iSi Nitro) geben und auftragen.



Sehen, woher
Koa kommt



DO IT THE KOA WAY

Wir verwerten das Fruchtfleisch der Kakaoschote. So reduzieren wir Foodwaste und erhöhen das Einkommen der Kleinbauern in Ghana. Gleichzeitig entsteht mit dem Kakaofruchtsaft eine neue, nachhaltige Zutat – für Deine kreativen Getränke voller Impact.

Ideen, Feedback oder einfach Hallo sagen? Wir freuen uns auf Deine Nachricht!



White KOA Latte



White KOA Latte

ZUTATEN

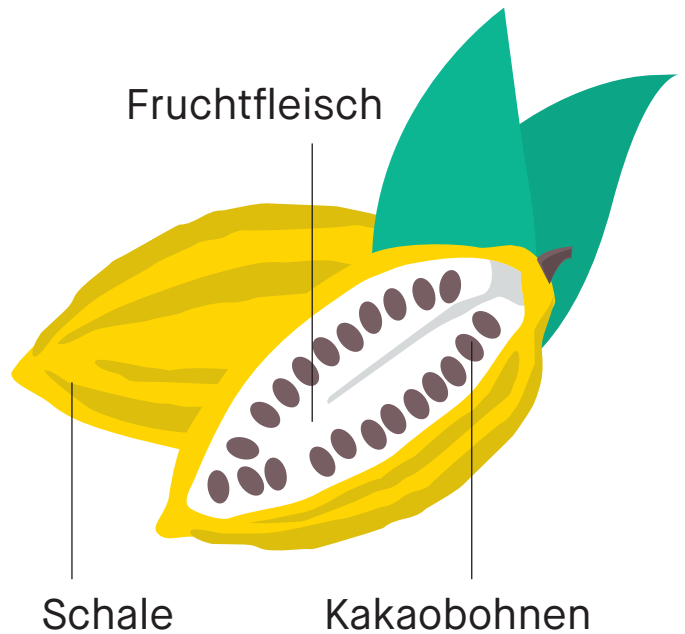
60 g Koa Pure
30 g weisse Schokolade oder
Kuvertüre, geraspelt
90 g Milch (Kuh- oder Hafermilch)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Milchschäumer geben. Mit Zimt oder Sternanispulver verfeinert, bekommt der cremig-schaumige White Koa Latte eine würzige Note.



Sehen, woher
Koa kommt



DO IT THE KOA WAY

Wir verwerten das Fruchtfleisch der Kakaoschote. So reduzieren wir Foodwaste und erhöhen das Einkommen der Kleinbauern in Ghana. Gleichzeitig entsteht mit dem Kakaofruchtsaft eine neue, nachhaltige Zutat – für Deine kreativen Getränke voller Impact.

Ideen, Feedback oder einfach Hallo sagen? Wir freuen uns auf Deine Nachricht!





FRUIT GROUP

Fruit Group AG

Weite Gasse 26
CH – 5400 Baden

+49 40 9999 67 10

info@fruit-group.net

www.fruit-group.net

Eine Kooperation zwischen Fruit Group und **KOOL**.