

Basí Frutta

Miscele bilanciate di materie prime selezionate per ottenere un gelato alla frutta con eccellente struttura e spatalabilità.



Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche	✓	✓
3570	Base Universal Miscela completa di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. Senza Grassi Vegetali.	50	C	Ideale per tutte le preparazioni di miscele per Gelati base Frutta e base Latte con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti ed Emulsionanti.	✓	✓
3550	Geli Fruit Miscela completa di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. Senza Grassi Vegetali.	50	C F	Prodotto realizzato per tutte le preparazioni di miscele per Gelati alla Frutta con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti ed Emulsionanti .	✓	✓
3517	Geli Frutta Top Miscela completa di Stabilizzanti e Fibre di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. Senza Grassi Vegetali.	50	C F	Ottimo per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla Frutta con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti e Fibre .	✓	✓
3518	Geli Frutto Cream Miscela completa di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima Qualità, con alta percentuale di Grassi Vegetali supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali.	50	C F	Semilavorato adatto per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla Frutta con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti, Emulsionanti e Grassi Vegetali .	✓	✓
3555	Geli Frutta Top Miscela completa di Stabilizzanti e Fibre di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. Senza Grassi Vegetali.	100	C F	Ottimo per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla Frutta con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti e Fibre .	✓	✓
3560	Geli Frutto Cream Miscela completa di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima Qualità, con alta percentuale di Grassi Vegetali supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali.	100	C F	Semilavorato adatto per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla Frutta con ottimi risultati per l'abbinamento di Stabilizzanti, Emulsionanti e Grassi Vegetali .	✓	✓
3549	Geli Lemon Base Miscela completa di Stabilizzanti di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. Senza Grassi Vegetali. Aromatizzato al gusto di Limone .	50	F	Ideale per tutte le preparazioni di miscele per gelati tipo sorbetto al Limone , con ottimi risultati per l'abbinamento degli Stabilizzanti.	✓	✓