



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
BASI FRUTTA					
AN106512	FRUTTACREM Base frutta per gelati sorbetti dall'ottima struttura e stabilità.	100		1,20	10/12
AN106508	V.I.P. Base frutta per gelati particolarmente cremosi.	35		1,00	10/10
NEUTRI					
AN106016	CREMANTE Neutro specifico per gelati al latte.	7		1,00	10/10
AN106018	NEUTRALFRUT Neutro specifico per gelati alla frutta	7		1,00	10/10
AN106019	NIUTREX Neutro puro per gelati al latte.	7		1,00	10/10
AN106017	NEUTRAGEL Neutro puro adatto sia per gelati al latte che per gelati alla frutta.	2/3		1,00	10/10
COADIUVANTI					
AN106015	DESTROX Consente di ridurre il grado di dolcezza del gelato, mantenendolo morbido.	30/50		1,00	10/10
AN106020	PROTEIN PIÙ Arricchisce la base con l'apporto di proteine nobili del latte.	30		1,00	10/10
AN501506	PANNAPIÙ Ottima come miglioratore della base gelato. Montata con il latte è ideale per le decorazioni in gelateria e pasticceria.	Q.B. per gelato 330 per decorazioni		1,00	10/10