

A



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Perfecta 50

Codice B022

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

BASSO DOSAGGIO

50 g/L di acqua

3,5% del mix

Utilizzo:

Caldo/Freddo

Caratteristiche Principali:

Senza derivati animali



Bag 2,5 Kg



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Perfecta 50**

Codice **B022**

Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

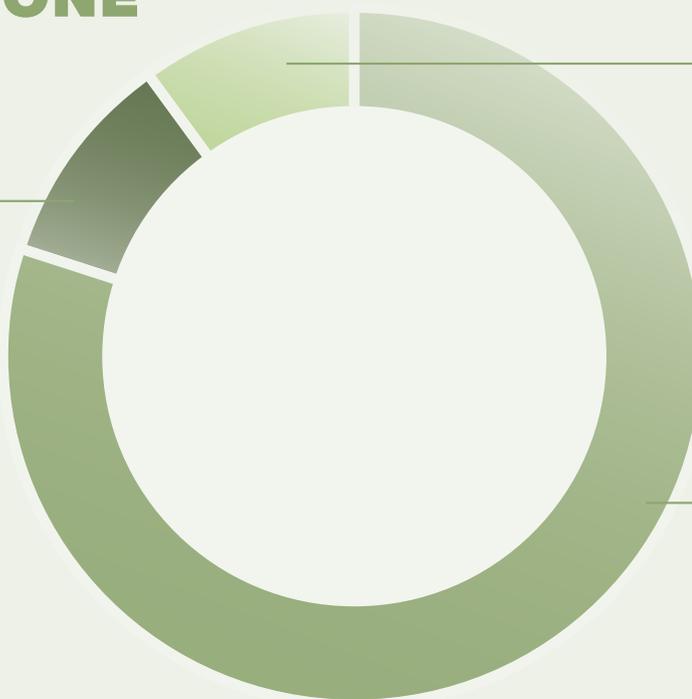
- Sorbetti soffici e cremosi
- Ottima stabilità con ogni tipo di frutta
- Ottimo overrun e calore al palato
- Ottime performance a freddo
- Ampia personalizzazione della ricetta
- Sorbetti senza derivati animali
- Shelf life prolungata

COMPOSIZIONE

Fibre

Amidi

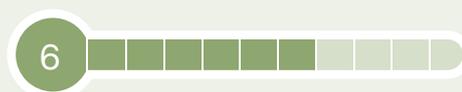
Zuccheri



COLORE FRUTTA



FRESCHEZZA





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Perfecta 50**

Codice **B022**

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Perfecta 50



VALUTAZIONE 1 - 10

Caratteristiche gustative

Procedimento:
Creare uno sciroppo mixando acqua a temperatura ambiente o tiepida con Perfecta, zuccheri e, dove presente, integra fibre. Unire la frutta, mixare e mantecare.

LIMONE

INGREDIENTE	
Perfecta	35 g
Saccarosio	225 g
Glucosio dry	20 g
Acqua	475 g
Succo di limone	230 g
Integra fibre	15g
Zest di limone	Q.B.

SORBETTO FRUTTA 13-15° Bx

INGREDIENTE	
Perfecta	35 g
Saccarosio	170 g
Glucosio dry	20 g
Acqua	275 g
Frutta	500 g

Ricette base



Chiedi il ricettario completo al tuo distributore Comprital di fiducia.

SORBETTO FRUTTA 8-10° Bx

INGREDIENTE	
Perfecta	35 g
Saccarosio	205 g
Glucosio dry	20 g
Acqua	240 g
Frutta	500 g

SORBETTO FRUTTA 16-18° Bx

INGREDIENTE	
Perfecta	35 g
Saccarosio	160 g
Glucosio dry	20 g
Acqua	285 g
Frutta	500 g



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com