



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Giubileo Latte

Codice B211A

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

MEDIO DOSAGGIO

150 g/L di latte

10% del mix

Utilizzo:

A caldo

Tipologia di grassi:

Animali

Caratteristiche Principali:

grassi animali, clean label, senza emulsionanti,
farina di carruba



Bag 1 Kg

Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

- Un gelato cremoso, setoso e dal sapore latteo;
- Un gelato resistente e strutturato senza l'utilizzo di grassi vegetali;
- Solo ingredienti naturali e riconosciuti dal consumatore;
- Ottime performance di morbidezza e taglio a -18°C ;
- Un gelato senza emulsionanti;
- Ottima resistenza allo sgocciolamento e agli sbalzi termici;
- Zuccheri riconosciuti dal consumatore.

COMPOSIZIONE

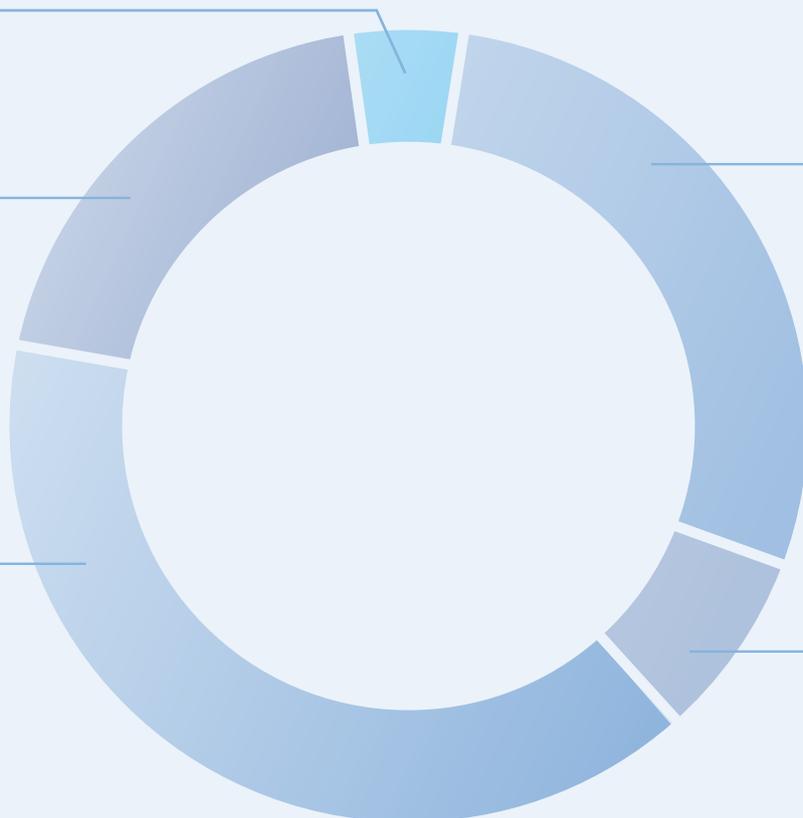
Fibre

Proteine

SLNG

Zuccheri

Grassi





Alphabetum

COMPRITAL

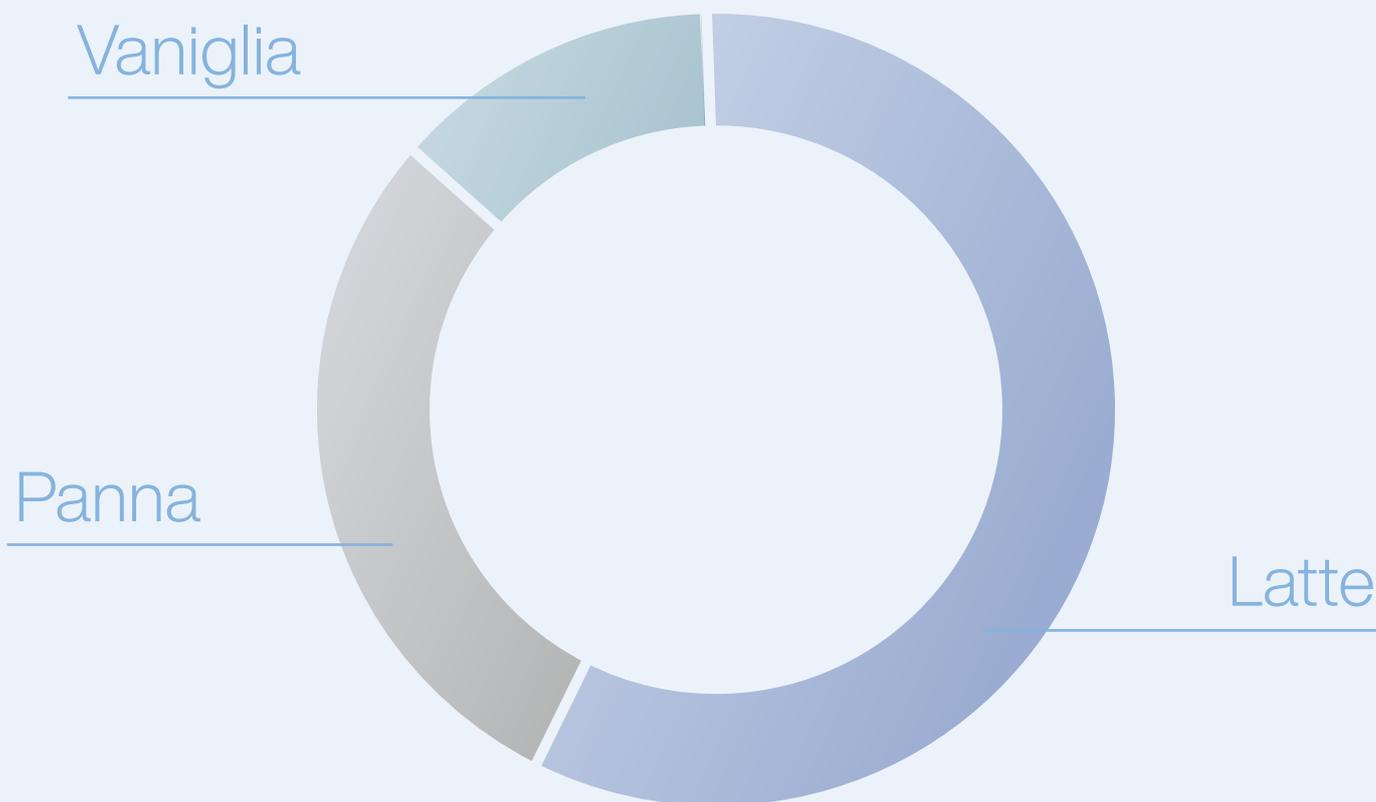
Le **Basi** Giubileo Latte

Codice B211A

Caratteristiche gustative

Ricette base

PROFILO AROMATICO



INTENSITÀ AROMATICA

2

Il profilo aromatico è l'insieme degli elementi che definiscono il gusto del prodotto attraverso note aromatiche specifiche e caratterizzanti.



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Giubileo Latte

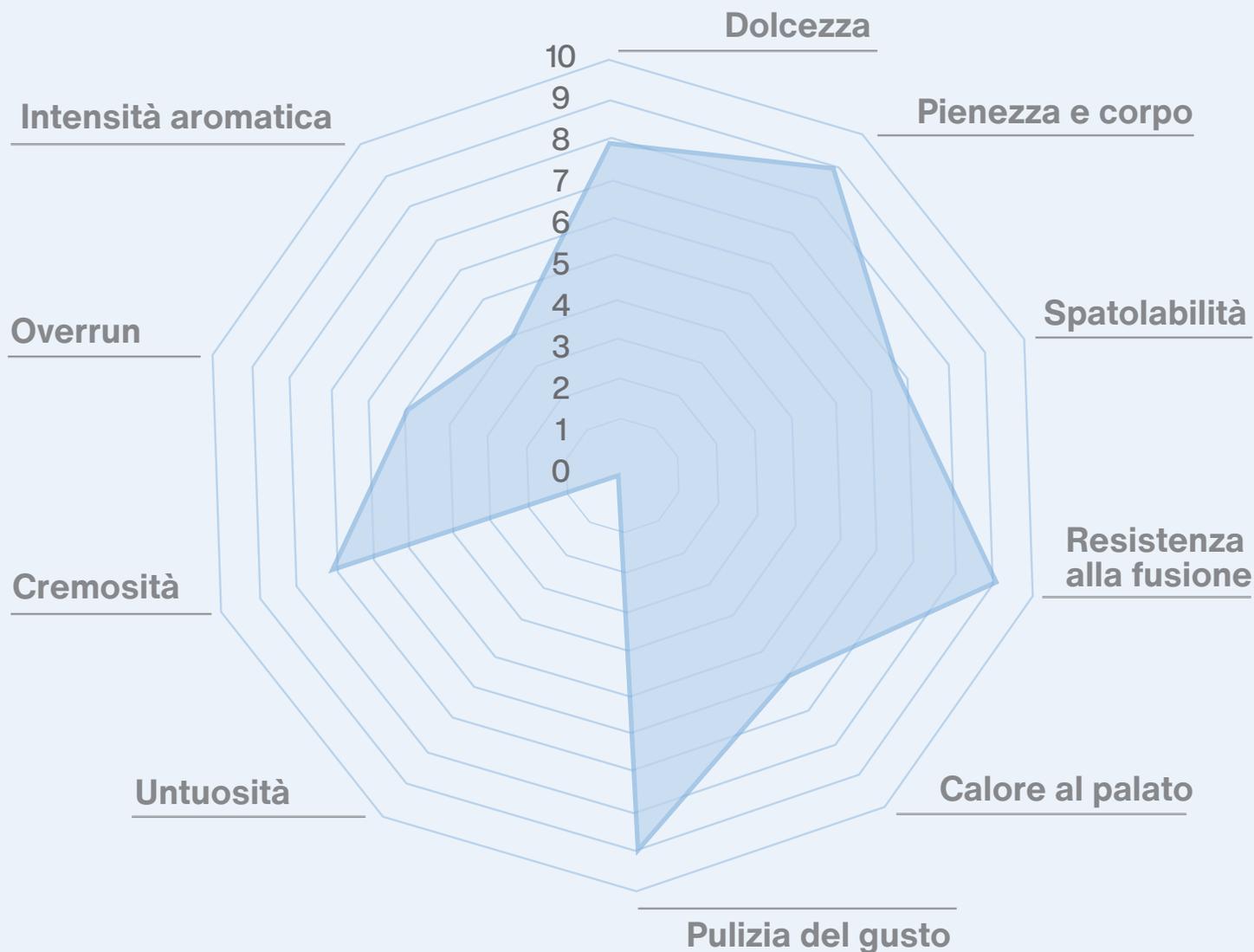
Codice B211A

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Giubileo Latte



VALUTAZIONE 1 - 10



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Giubileo Latte

Codice B211A

Caratteristiche gustative

Ricette base



INGREDIENTE	Base Bianca (g)	Fior di Latte (g)
Latte	650	540
Panna	100	180
Zucchero	100	120
Giubileo Latte	100	100
Zucchero d'uva	50	60



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com