



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Frutta** **Giubileo**

Codice B212

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

ALTO DOSAGGIO
25% del mix

Utilizzo:

A Caldo

Caratteristiche Principali:

fibre vegetali, zucchero di canna, fruttosio,
pectina, clean label, proteine vegetali,
senza emulsionanti



Bag 1 kg

Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

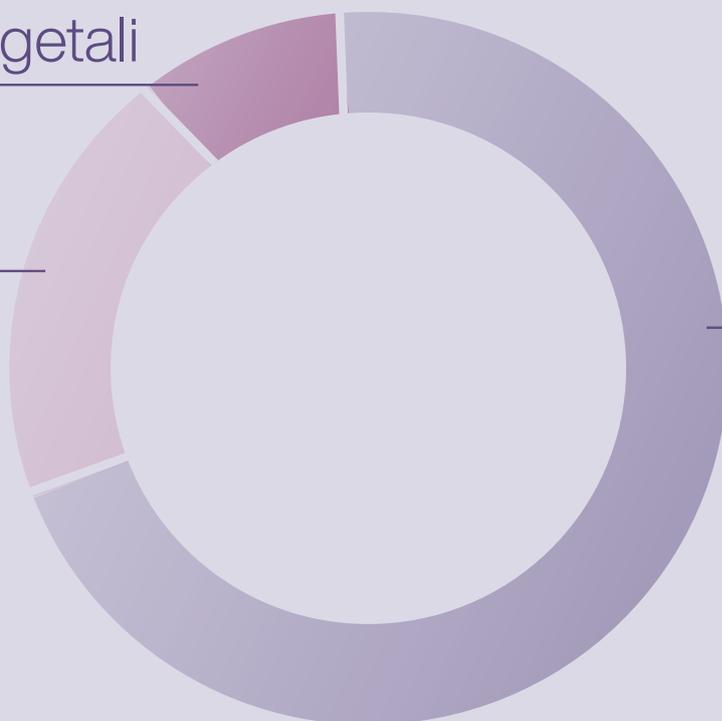
- Sorbetti di frutta completamente naturali con ingredienti clean label
- Massima esaltazione del colore e della freschezza della frutta
- Sorbetti privi di emulsionanti
- Sorbetti senza ingredienti animali
- Una base naturale di semplice utilizzo con la sola aggiunta di frutta o ingrediente caratterizzante

COMPOSIZIONE

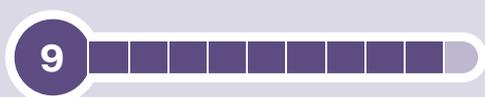
Proteine vegetali

Fibre

Zuccheri



COLORE FRUTTA



FRESCHEZZA





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Frutta Giubileo

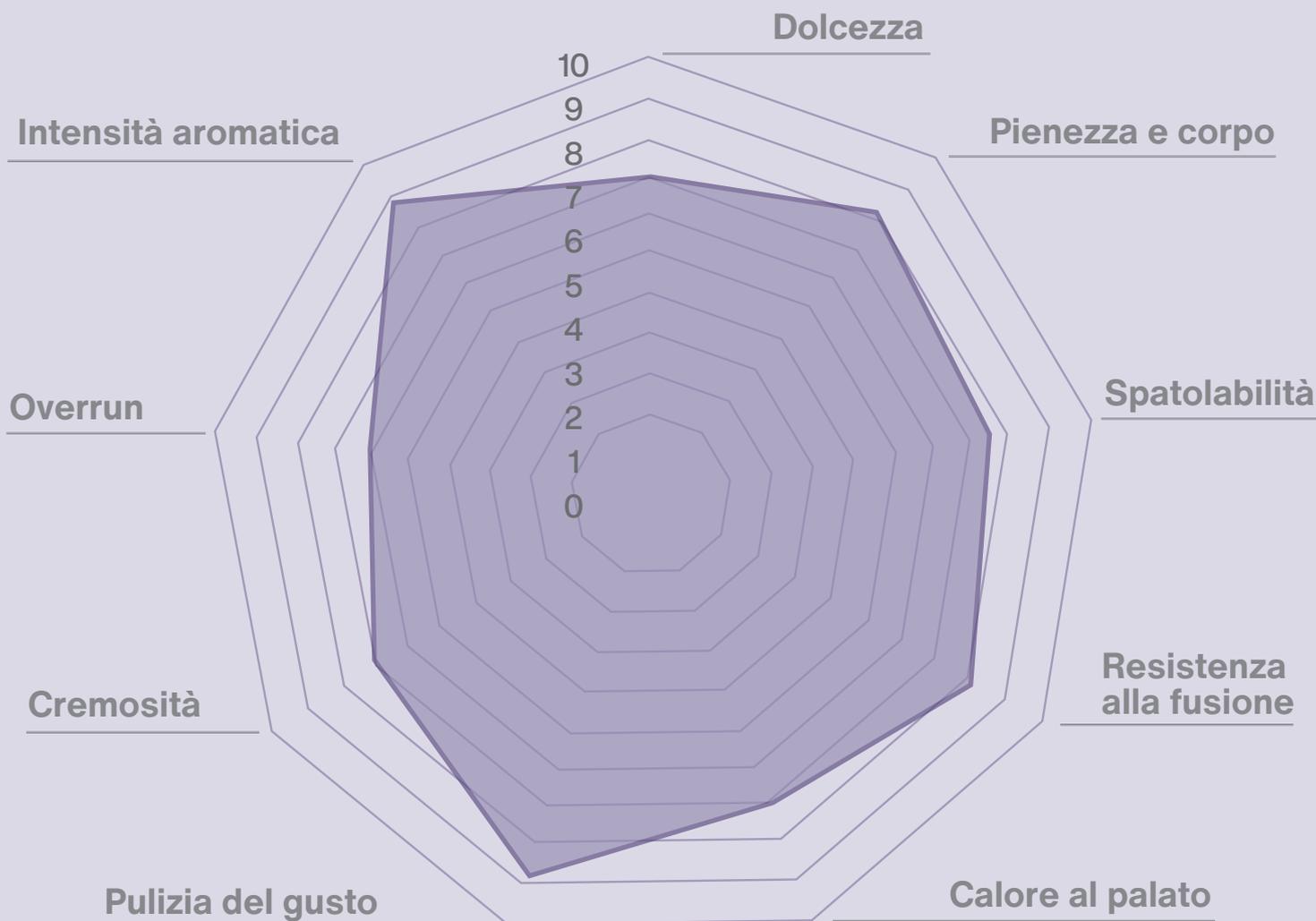
Codice **B212**

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con base Frutta Giubileo



VALUTAZIONE 1 - 10

Caratteristiche gustative

Procedimento: portare a 80°C tutti gli ingredienti. Raffreddare e lasciar riposare per 2 ore circa.

(È possibile conservare lo sciroppo in contenitori ermetici alimentari in frigorifero per circa 1 settimana).

Ricette base



SCIROPPO

INGREDIENTE	
Frutta Giubileo	650 g
Acqua	350 g

Utilizzare a freddo con le seguenti ricette:

- **SORBETTO LIMONE**
- **SORBETTO FRUTTA 8-10° Bx**
- **SORBETTO FRUTTA 13-15° Bx**
- **SORBETTO FRUTTA 16-18° Bx**

Caratteristiche gustative

Procedimento per i sorbetti:
Unire a freddo tutti gli ingredienti,
mixare e mantecare.

Ricette base



SORBETTO LIMONE

INGREDIENTE	
Sciroppo	420 g
Acqua	335 g
Succo di limone	220 g
Integra fibre	25 g
Zest di limone	Q.B.

SORBETTO FRUTTA 8-10 °Bx

INGREDIENTE	
Sciroppo	375 g
Acqua	325 g
Frutta	500 g

SORBETTO FRUTTA 13-15 °Bx

INGREDIENTE	
Sciroppo	345 g
Acqua	205 g
Frutta	500 g

SORBETTO FRUTTA 16-18 °Bx

INGREDIENTE	
Sciroppo	340 g
Acqua	260 g
Frutta	400 g



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com