

A

Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Perfectissima** **100**

Codice **B213**

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

MEDIO DOSAGGIO

100 g/L di acqua

7% del mix

Utilizzo:

Caldo/Freddo

Caratteristiche Principali:

Fruttosio - Fibre vegetali

Succo concentrato di limone



Bag 2,5 Kg



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Perfectissima 100**

Codice **B213**

Caratteristiche gustative

Ricette base

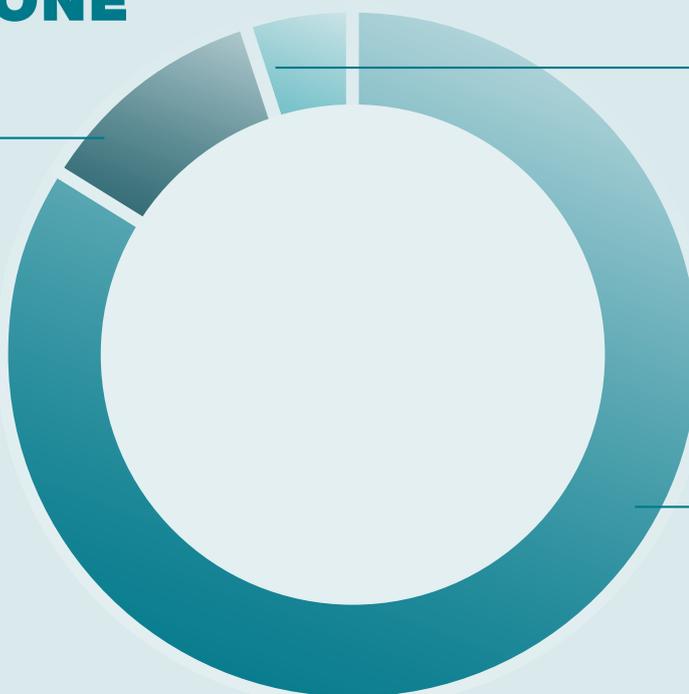
Consigliata a chi cerca:

- Sorbetti soffici e cremosi
- Ottima stabilità con ogni tipo di frutta
- Ottimo overrun e calore al palato
- Ottime performance a freddo
- Semplicità della ricetta
- Sorbetti senza derivati animali
- Shelf life prolungata
- Sorbetti strutturati ma con colore e freschezza maggiori

COMPOSIZIONE

Fibre

Amidi



Zuccheri

COLORE FRUTTA



FRESCHEZZA





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Perfectissima 100**

Codice **B213**

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Perfectissima 100



VALUTAZIONE 1 - 10

Caratteristiche gustative

Procedimento:

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

LIMONE

INGREDIENTE	
Perfectissima	70 g
Saccarosio	210 g
Acqua	475 g
Succo di limone	230 g
Integra fibre	15g
Zest di limone	Q.B.

SORBETTO FRUTTA 13-15° Bx

INGREDIENTE	
Perfectissima	70 g
Saccarosio	150 g
Acqua	280 g
Frutta	500 g

Ricette base



Chiedi il ricettario completo al tuo distributore Comprital di fiducia.

SORBETTO FRUTTA 8-10° Bx

INGREDIENTE	
Perfectissima	70 g
Saccarosio	180 g
Acqua	250 g
Frutta	500 g

SORBETTO FRUTTA 16-18° Bx

INGREDIENTE	
Perfectissima	70 g
Saccarosio	140 g
Acqua	290 g
Frutta	500 g



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com