



Alphabetum

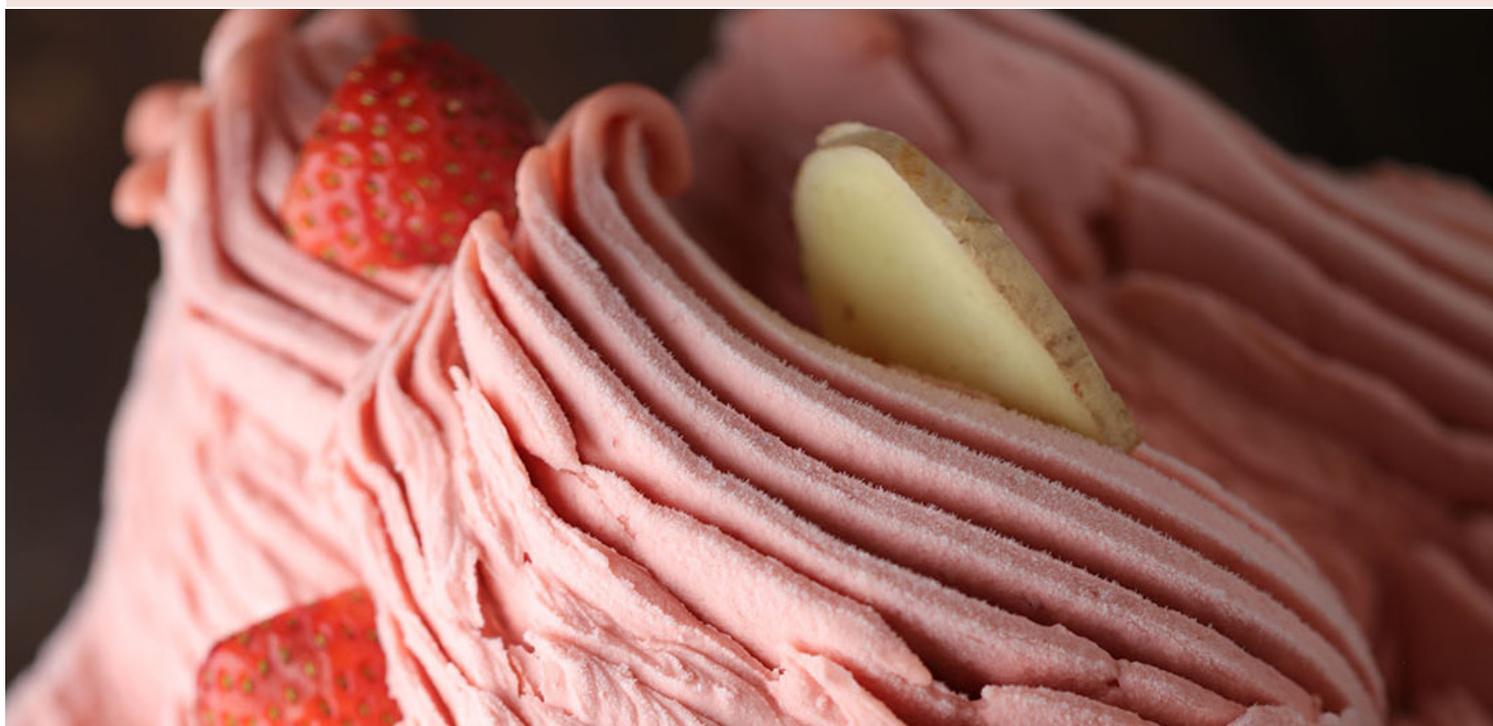
COMPRITAL

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

Codice B217B

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

MEDIO DOSAGGIO

10% del mix

Utilizzo:

A Caldo

Caratteristiche Principali:

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



Bag 1 kg



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Frutta Più Giubileo

Codice **B217B**

Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

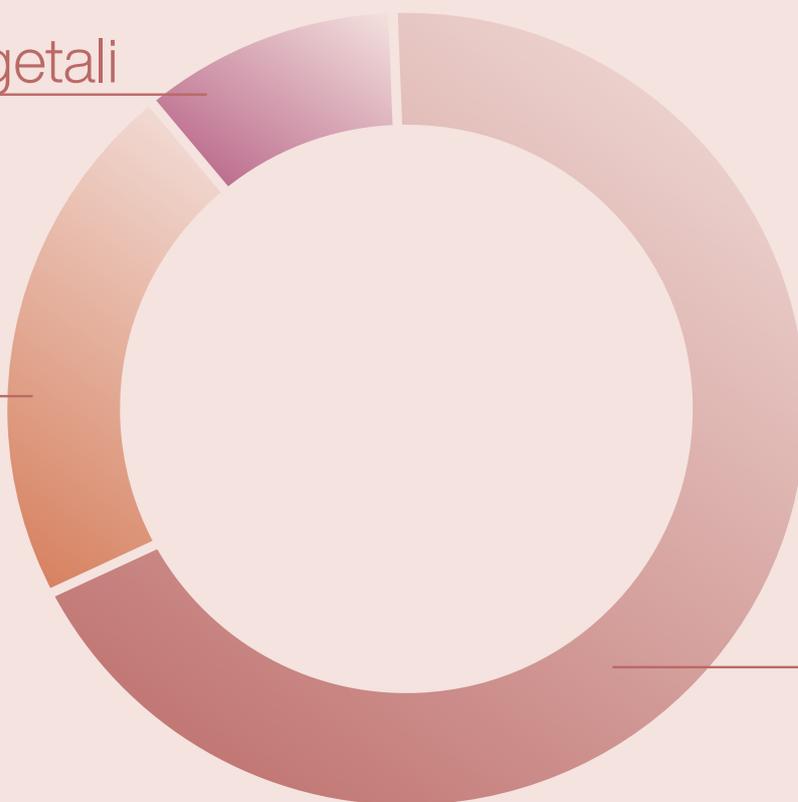
- Sorbetti di frutta completamente naturali con ingredienti clean label;
- Massima esaltazione del colore e della freschezza della frutta;
- Sorbetti privi di emulsionanti;
- Sorbetti senza ingredienti animali;
- Una base naturale concentrata per creare sciroppi di zuccheri per sorbetti.

COMPOSIZIONE

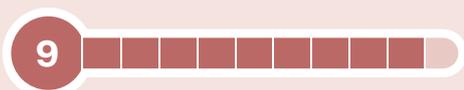
Proteine vegetali

Fibre

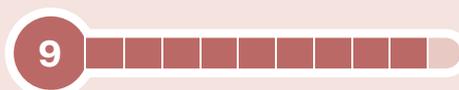
Zuccheri



COLORE FRUTTA



FRESCHEZZA





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** Frutta Più Giubileo

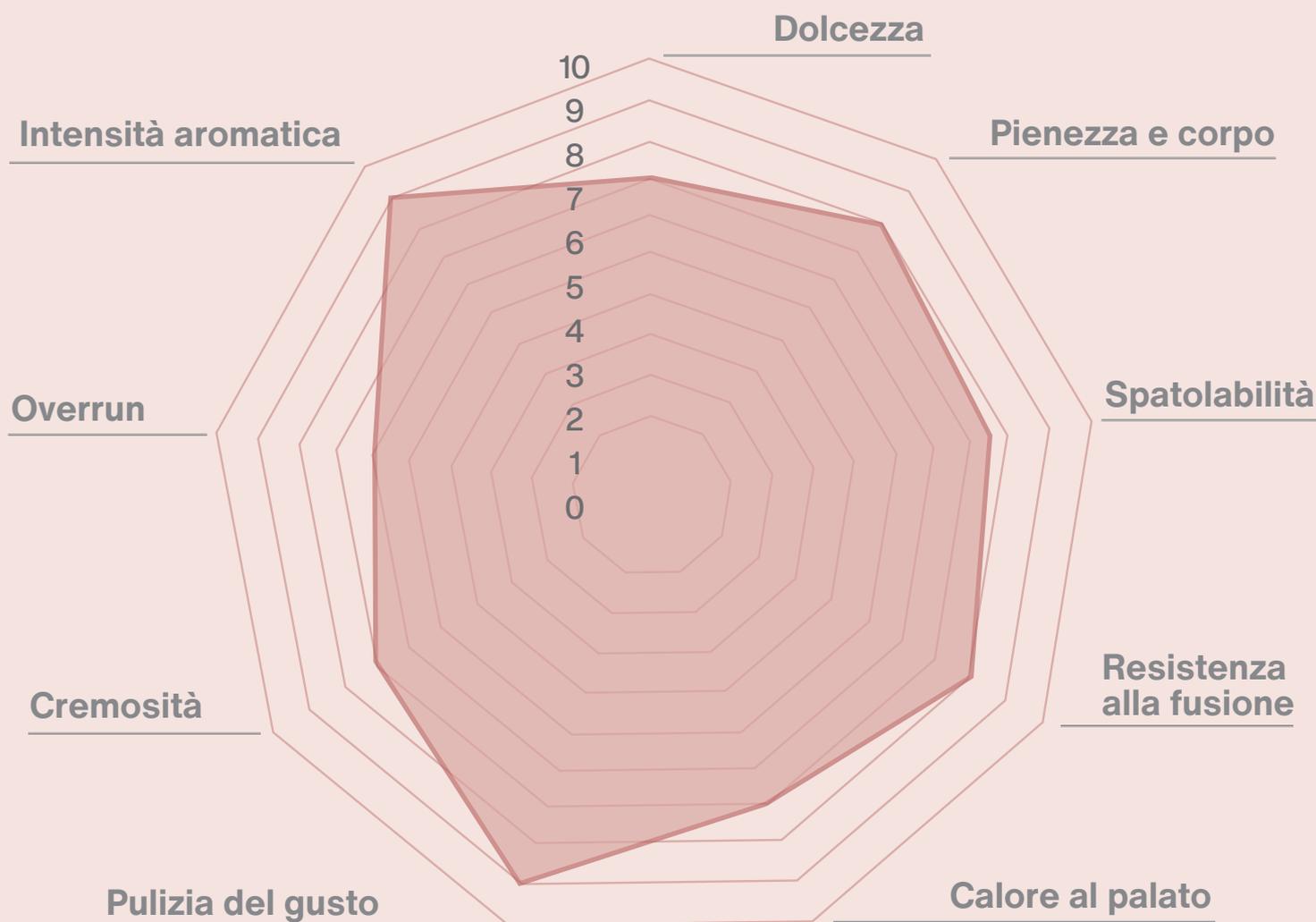
Codice B217B

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con base Frutta Più 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 2 settimane).

Ricette base



SCIROPPO

INGREDIENTE	
Frutta Più	400 g
Saccarosio	285 g
Acqua	275 g
Zucchero d'uva	40 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:
Miscelare tutti gli ingredienti
a freddo e mantecare.

SORBETTO LIMONE

INGREDIENTE	
Sciroppo	310 g
Saccarosio	55 g
Acqua	390 g
Succo di limone	220 g
Integra fibre	25 g
Zest di limone	Q.B.

SORBETTO FRUTTA 8-10° Bx

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

Ricette base



SORBETTO FRUTTA 13-15° Bx

INGREDIENTE	
Sciroppo	250 g
Saccarosio	50 g
Acqua	200 g
Frutta	500 g

SORBETTO FRUTTA 16-18° Bx

INGREDIENTE	
Sciroppo	250 g
Saccarosio	20 g
Acqua	230 g
Frutta	500 g



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com