

A

Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base** **Naturale 75**

Codice **B898**

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

MEDIO DOSAGGIO
100 g/L di latte
7,5% del mix

Utilizzo:

A caldo

Tipologia di grassi:

Animali

Caratteristiche Principali:

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



Bag 2,5 Kg (10 x box)

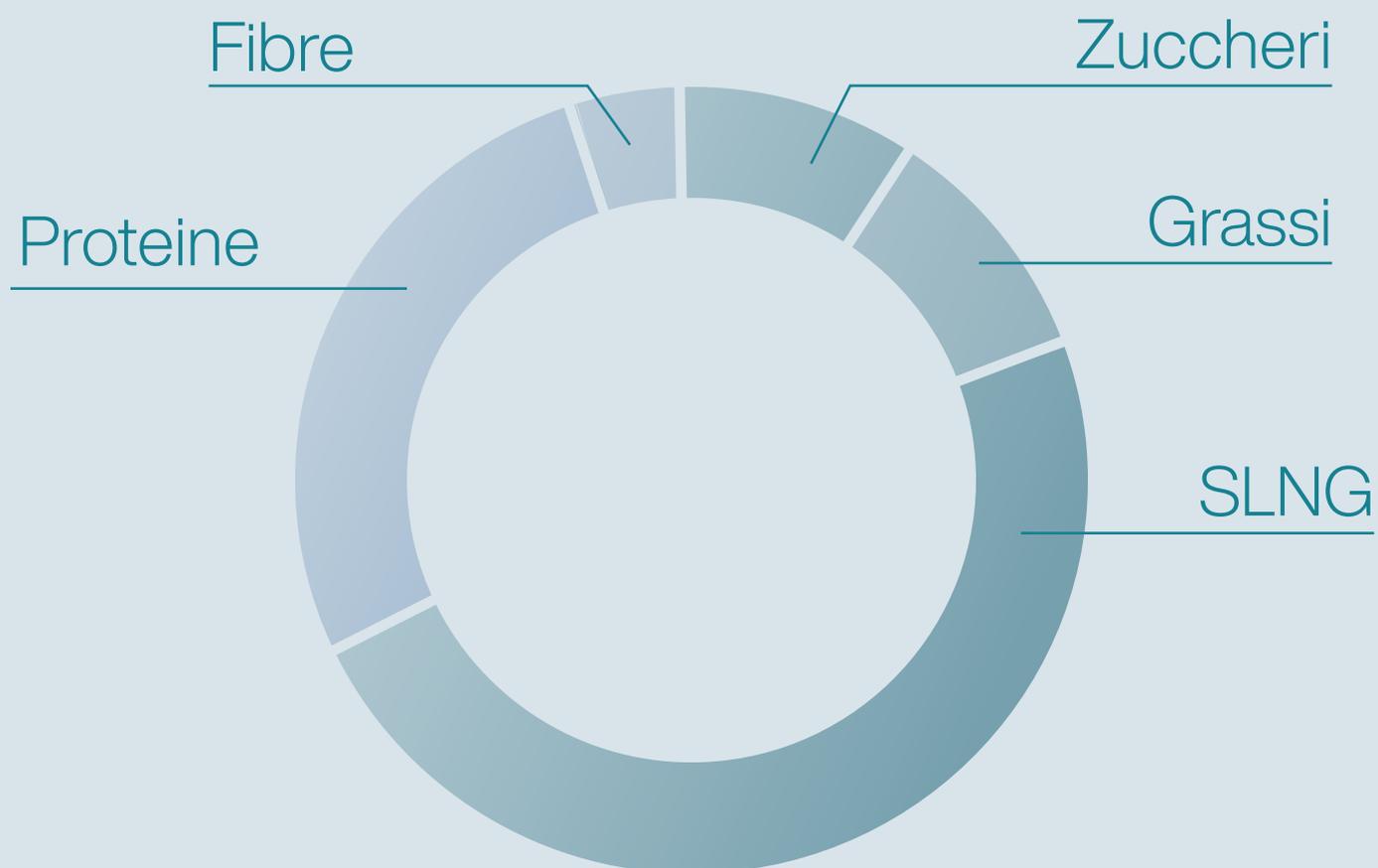
Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

- Un gelato cremoso, setoso e dal gusto equilibrato di latte;
- Un gelato resistente e strutturato senza l'utilizzo di grassi vegetali;
- Solo ingredienti naturali e riconosciuti dal consumatore;
- Un gelato senza emulsionanti;
- Ottimo incorporamento di aria e stabilità dell'overrun;
- Ottima resistenza allo sgocciolamento e agli sbalzi termici;
- Zuccheri riconosciuti dal consumatore.

COMPOSIZIONE





Alphabetum

COMPRIITAL

Le **Basi** Base Naturale 75

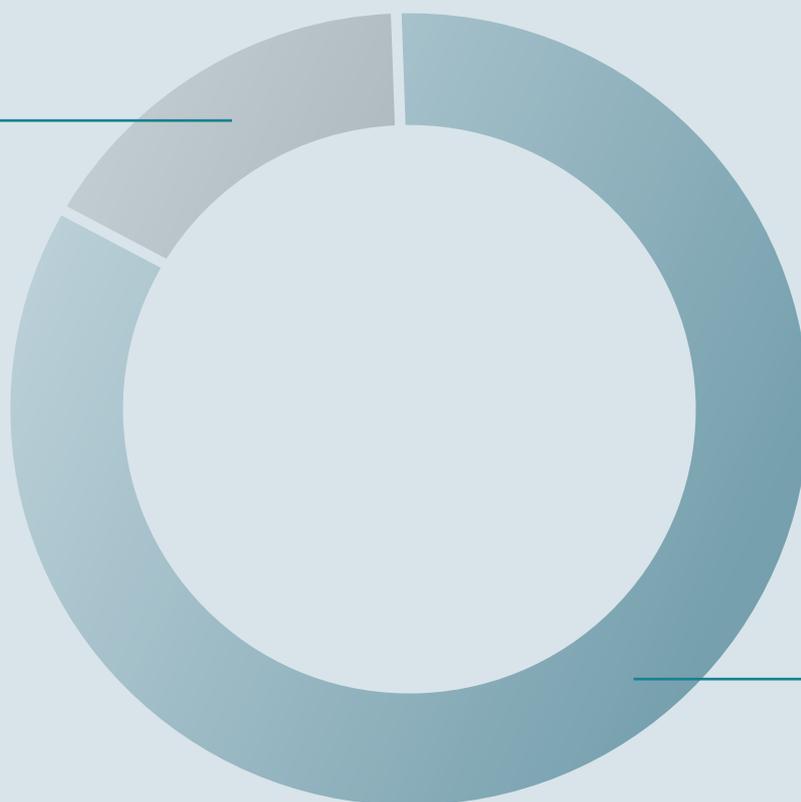
Codice **B898**

Caratteristiche gustative

Ricette base

PROFILO AROMATICO

Panna



Latte

INTENSITÀ AROMATICA

1,5



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



Alphabetum

COMPRITAL

Le Basi Base Naturale 75

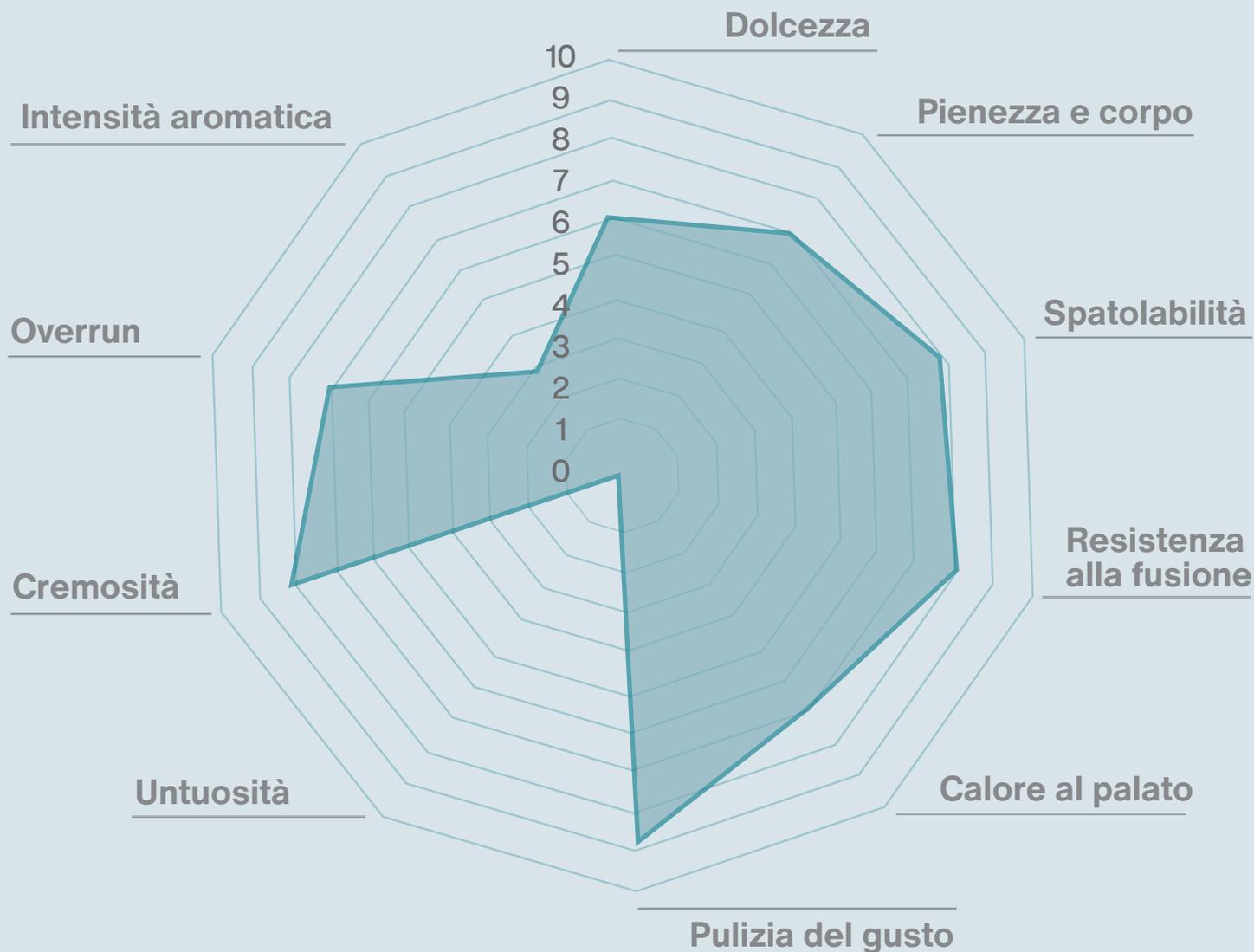
Codice B898

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Naturale 75



VALUTAZIONE 1 - 10

Caratteristiche gustative

Ricette base



INGREDIENTE	Base bianca con destrosio	Base bianca con zucchero d'uva
Latte intero	665	650
Panna fresca 35% m.g.	100	100
Saccarosio	125	125
Base Naturale 75	75	75
Destrosio	35	/
Zucchero d'uva	/	50



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com