



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Lactose Free** **100**

Codice **B902**

Caratteristiche gustative

Ricette base



Dosaggio:

MEDIO DOSAGGIO

100 g/L di latte

7% del mix

Utilizzo:

Freddo/ Caldo

Tipologia di grassi:

Animali

Caratteristiche Principali:

latte senza lattosio, addensanti naturali,
baobab, mix di fibre



Bag 1 Kg



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Lactose Free 100**

Codice **B902**

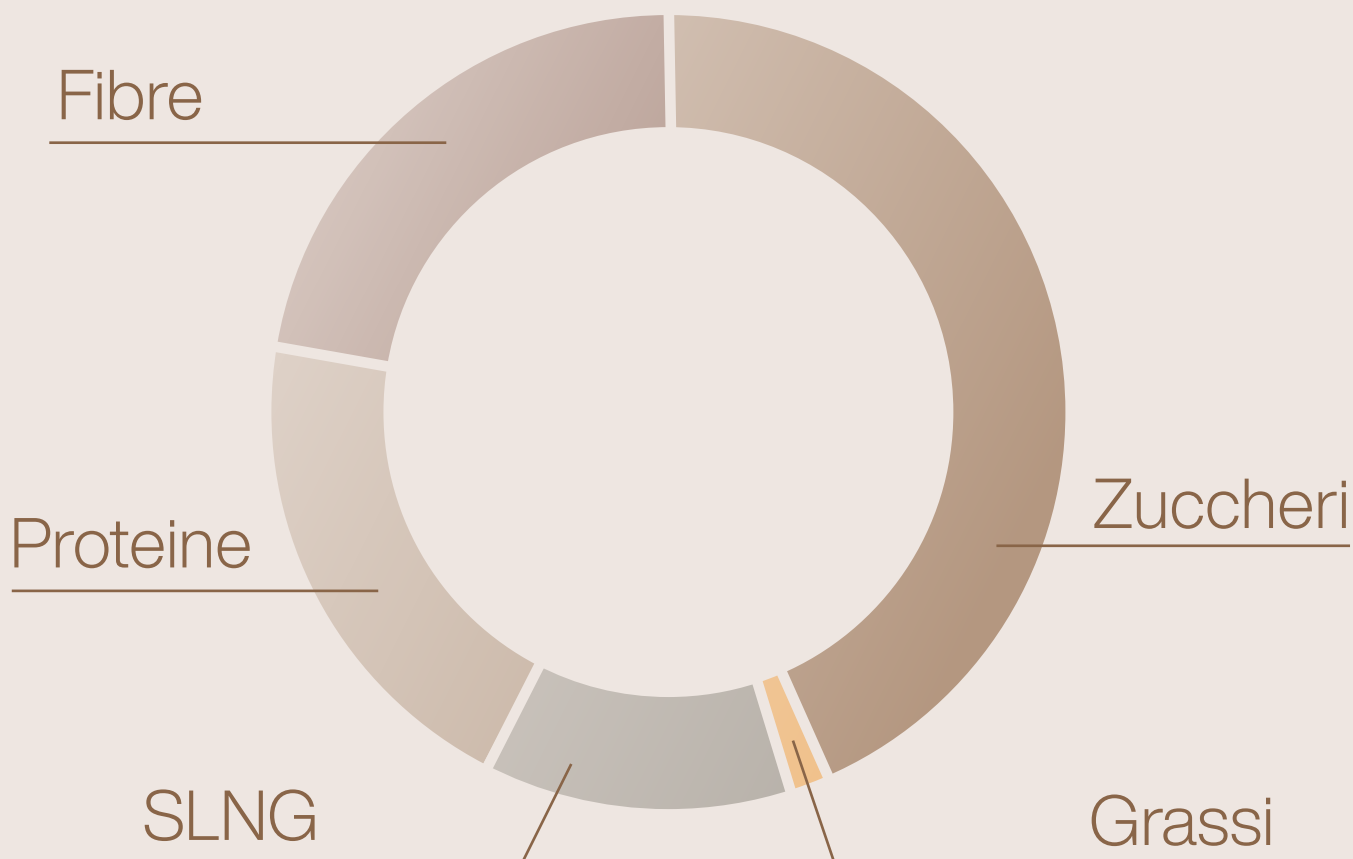
Caratteristiche gustative

Ricette base

Consigliata a chi cerca:

- Un gelato privo di lattosio senza compromessi nel gusto e struttura;
- Una base completamente personalizzabile;
- Un gelato senza aromi di base, con un equilibrato sapore latteo che esalta al meglio gli ingredienti aromatizzanti;
- Un prodotto ideale per soddisfare la sempre più crescente richiesta di prodotti privi di lattosio.

COMPOSIZIONE





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Lactose Free 100**

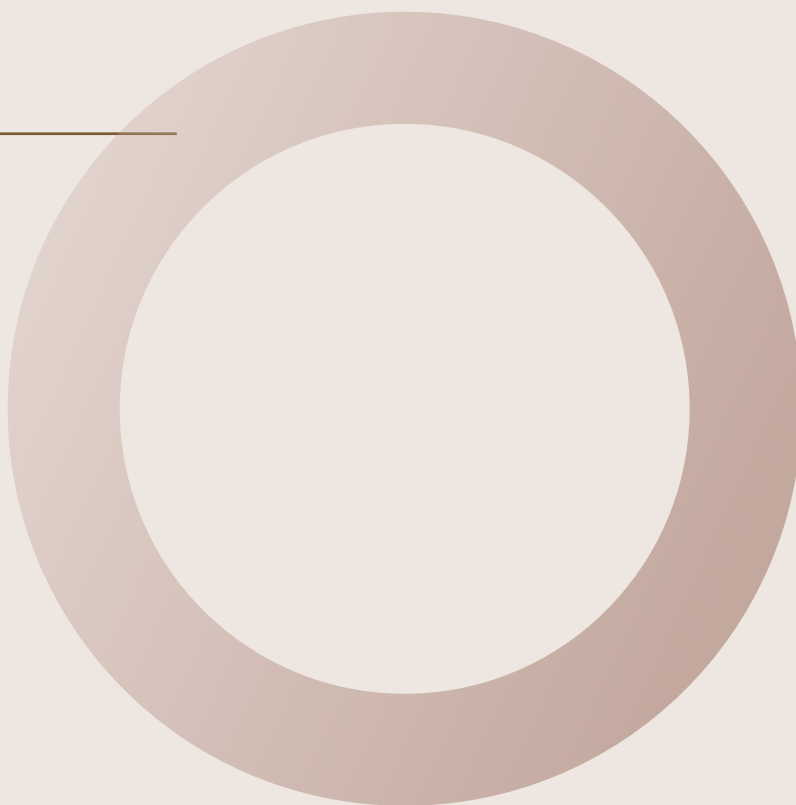
Codice **B902**

Caratteristiche gustative

Ricette base

PROFILO AROMATICO

Latte



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 Lactose Free 100

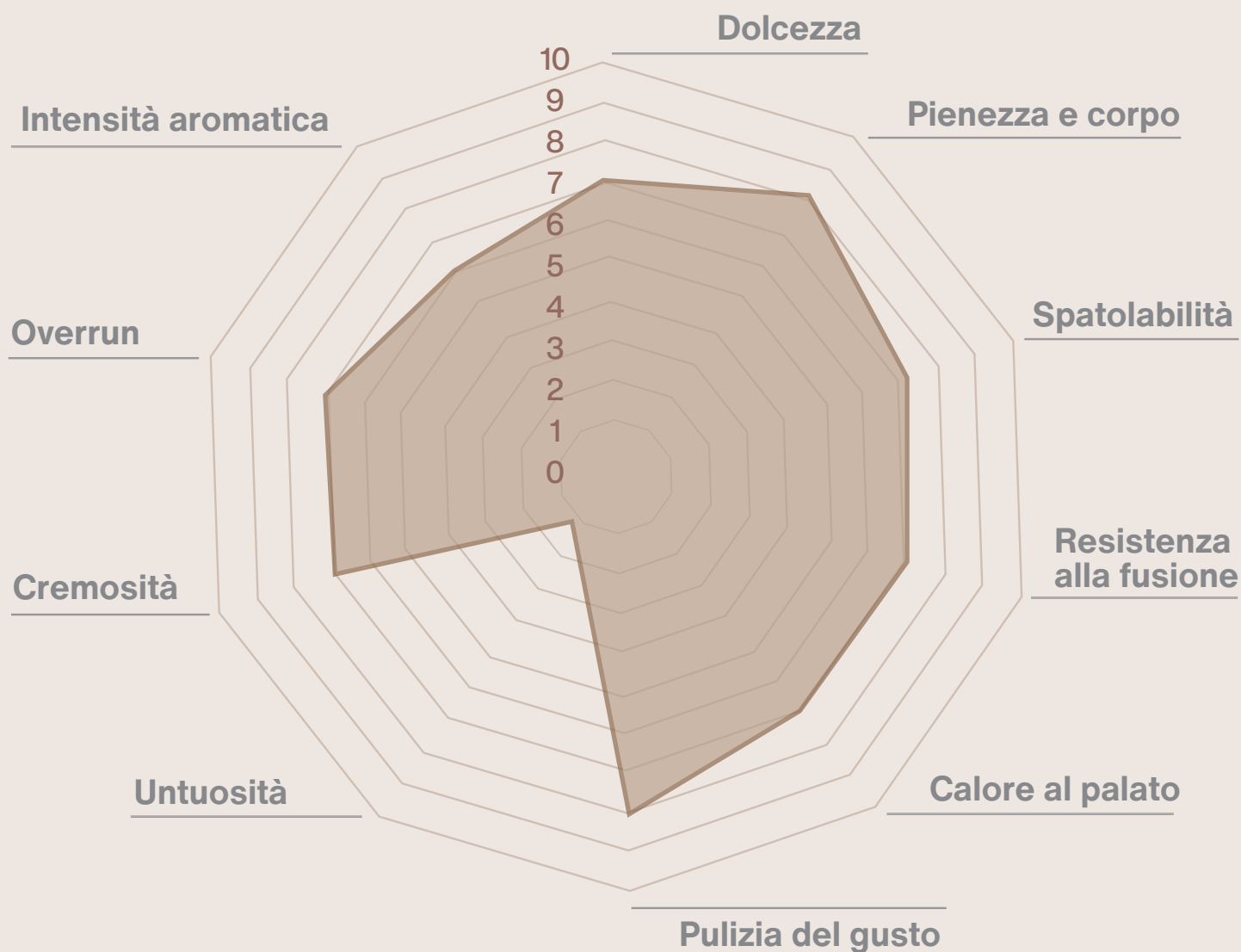
Codice B902

Caratteristiche gustative

Ricette base

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con base Lactose Free 100



VALUTAZIONE 1 - 10

Caratteristiche gustative

Ricette base



INGREDIENTE	Base Bianca	Base Bianca ricca	Fior di panna	Pasta zuccherina 50g	Pasta zuccherina 100g	Pasta grassa
Latte senza lattosio	685	670	605	595	590	685
Panna senza lattosio	110	110	160	150	150	/
Zucchero	120	120	120	95	85	125
Base	70	70	70	70	70	70
Destrosio	15	10	25	20	/	30
Glucosio dry	/	20	20	20	15	/
Pasta	/	/	/	50	90	90



Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com