

A



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base** **Pure Vegan** **Cioccolato**

Codice **B922**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette



Dosaggio:

ALTO DOSAGGIO
40% del mix

Utilizzo:

A caldo

Tipologia di grassi:

Senza grassi vegetali aggiunti

Caratteristiche Principali:

Cacao in polvere, cioccolato in polvere, fruttosio, fibre vegetali, senza emulsionanti, proteine vegetali, VEGANOK.



Bag 1,6 Kg



COMPRITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

Codice **B922**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Consigliata a chi cerca:

- Un sorbetto di cioccolato fondente senza derivati animali.
- Un sorbetto al cioccolato dal sapore ricco, persistente e dal colore intenso.
- Un'etichetta semplice e pulita.
- Un sorbetto di cioccolato semplice e veloce da preparare.
- Un prodotto che sposa la filosofia vegan.

COMPOSIZIONE

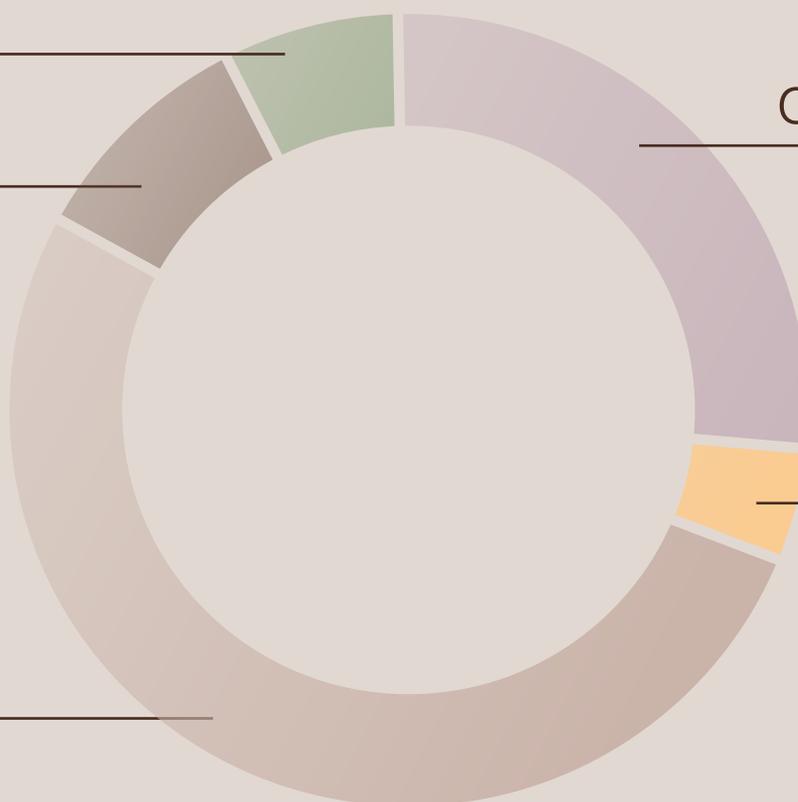
Fibre

Proteine

Zuccheri

Derivati
del cacao

Grassi





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

Codice **B922**

Caratteristiche gustative

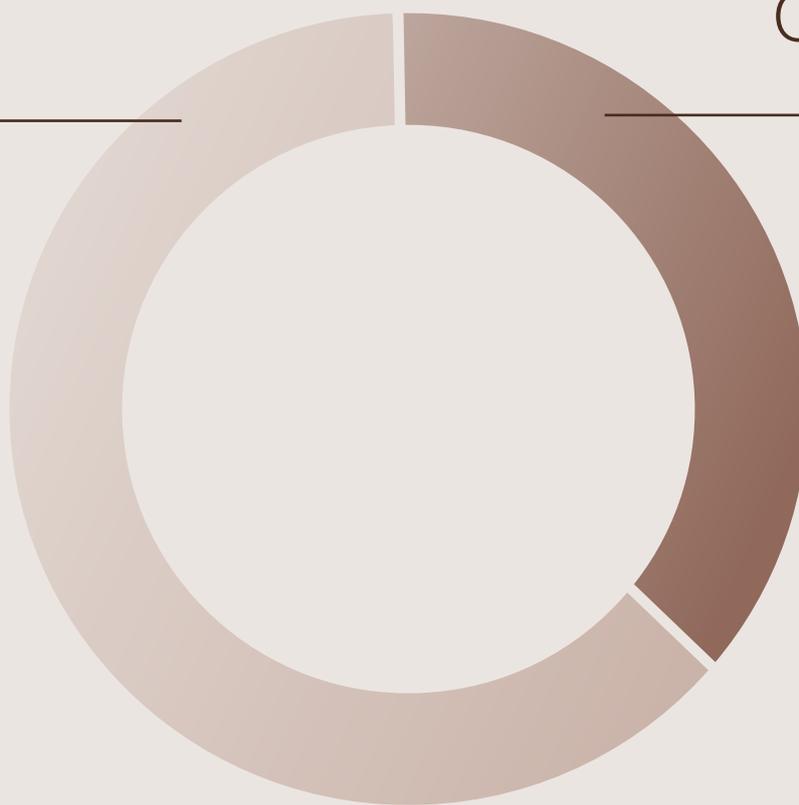
Abbinamenti

Ricette

PROFILO AROMATICO

Cacao

Cioccolato
fondente



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 Pure Vegan Cioccolato

Codice **B922**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

RUOTA AROMATICA

Aroma del Cacao

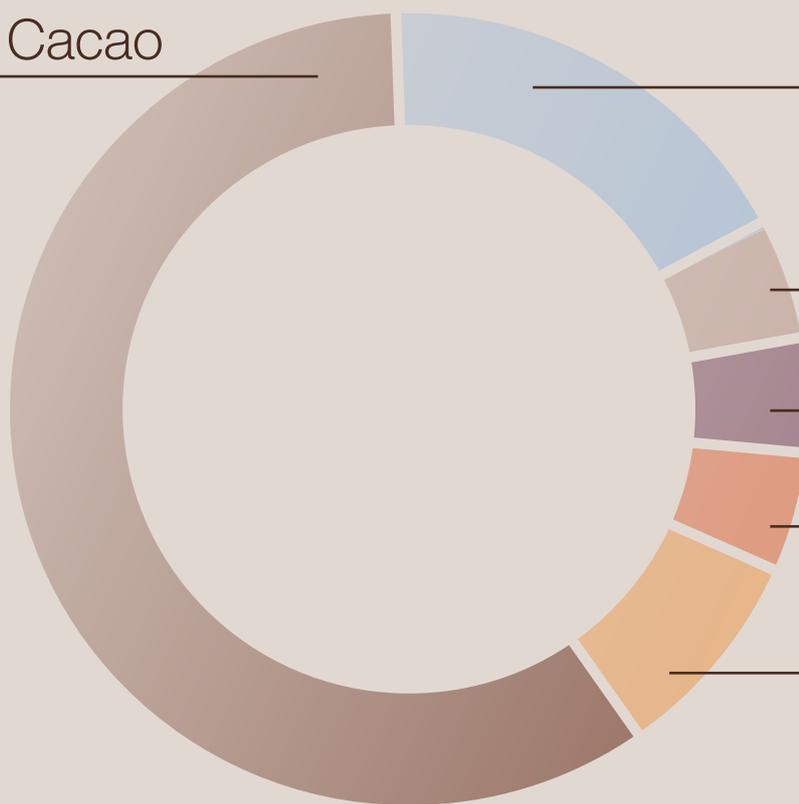
Fruttato

Tostato

Speziato

Legnoso

Floreale



La ruota degli aromi definisce le sensazioni olfattive e le sostanze aromatiche di un prodotto mediante una terminologia di ricerca sensoriale rigorosa e uniforme.



Alphabetum

COMPRIITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

Codice **B922**

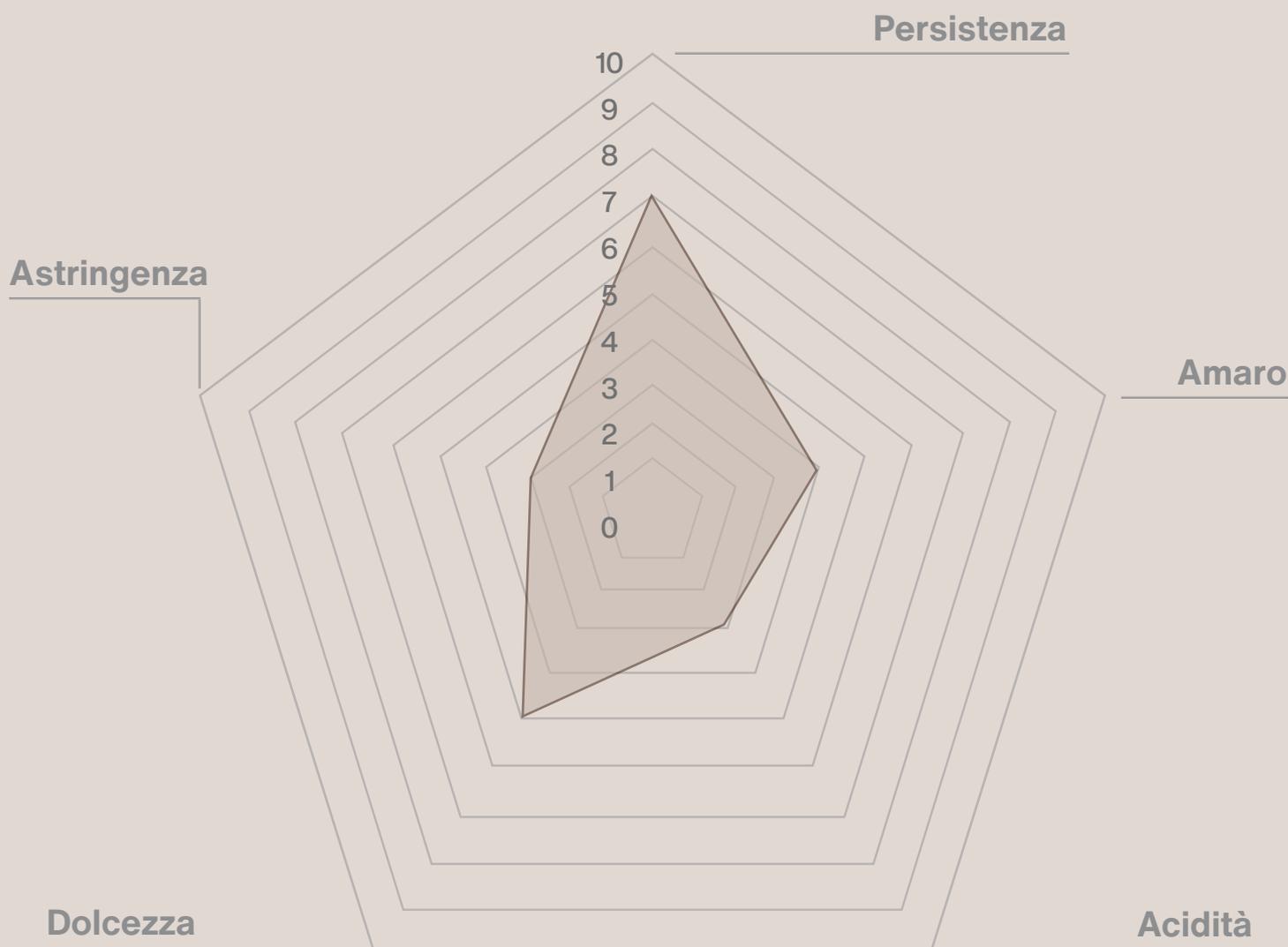
Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Pure Vegan Cioccolato



VALUTAZIONE 1 - 10



Alphabetum

COMPRIITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

Codice **B922**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali referenze Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con **Base Pure Vegan Cioccolato**.

Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le **Basi**
Base
Pure Vegan
Cioccolato

VARIEGATI	Codice
Albicocca	PC791
Amarena	PF199C
Arancia	PC757
Fico al caramello	PC786
Frutti di bosco	PF291P
Limone lime e bergamotto	PC801
Limone e zenzero	PC760
Mango	PC787
Mango passion e yuzu	PC788
Mela	PC798
Passion fruit	PF292P
Pesca	PC790

MONELLE	Codice
Monella fondente con lampone	PC784
Monella fondente	PC751
Monella vegan	PC696



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

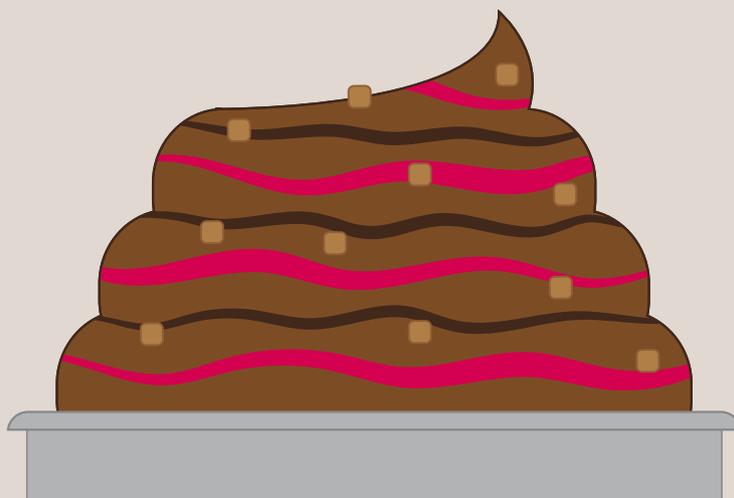
Codice **B922**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

**Gelato Cioccolato Fondente, Variegato Amarena,
Copert Ciok, Grancrok La Preferita**

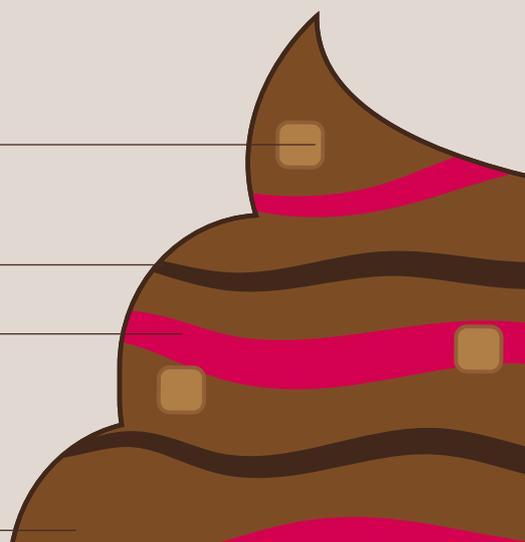


Grancrok La Preferita

Copert Ciok

Variegato Amarena

Gelato
Cioccolato Fondente





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

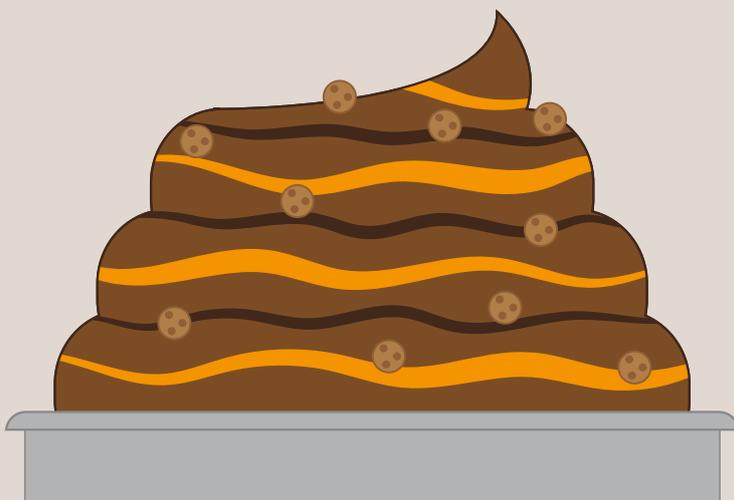
Codice **B922**

| Caratteristiche gustative

| Abbinamenti

Ricette

**Gelato Cioccolato Fondente, Variegato Albicocca,
Monella Vegan, Nocciole Caramellate La Preferita**



Gelato Cioccolato Fondente

Nocciole caramellate La Preferita

Variegato Albicocca

Monella Vegan





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Pure Vegan** **Cioccolato**

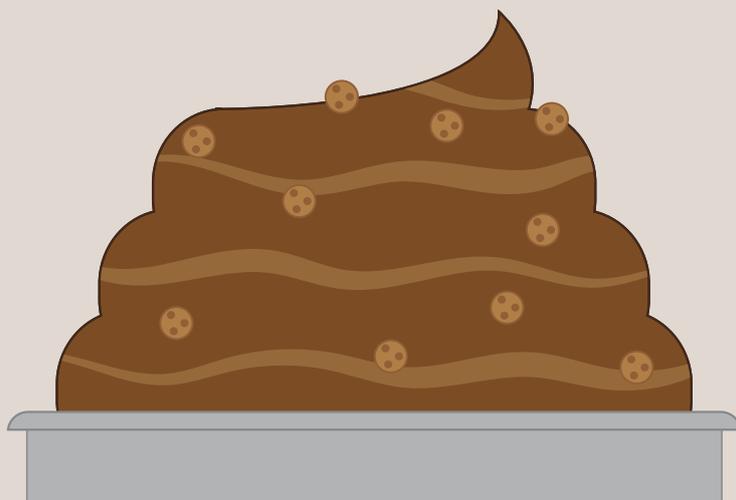
Codice **B922**

| Caratteristiche gustative

| Abbinamenti

Ricette

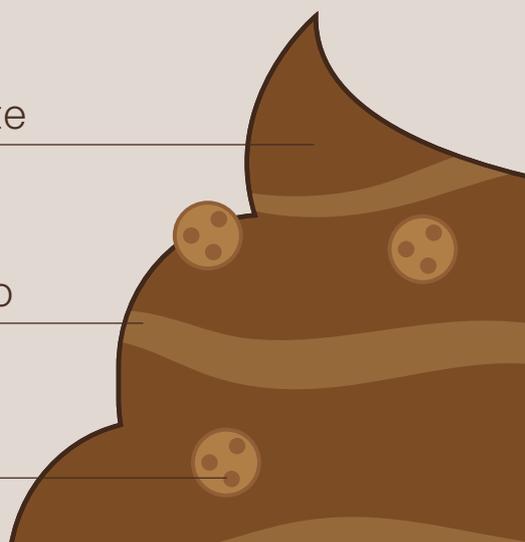
Gelato Cioccolato Fondente, Variegato Fico al Caramello e Nocciole Caramellate La Preferita



Gelato Cioccolato Fondente

Variegato Fico al Caramello

Nocciole caramellate
La Preferita

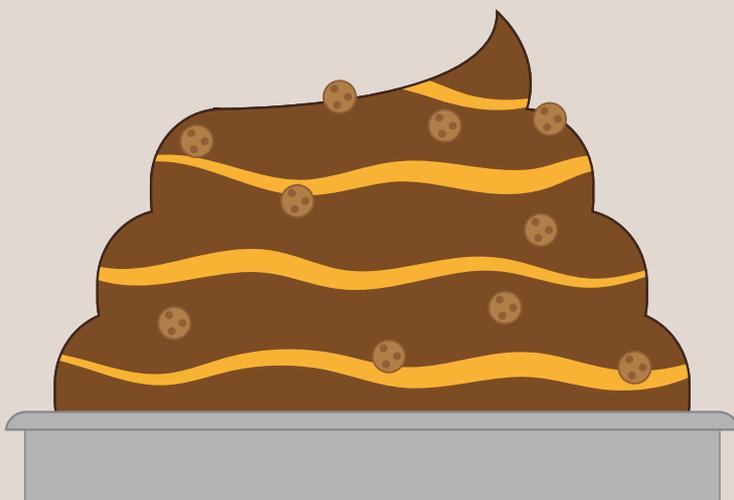


Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

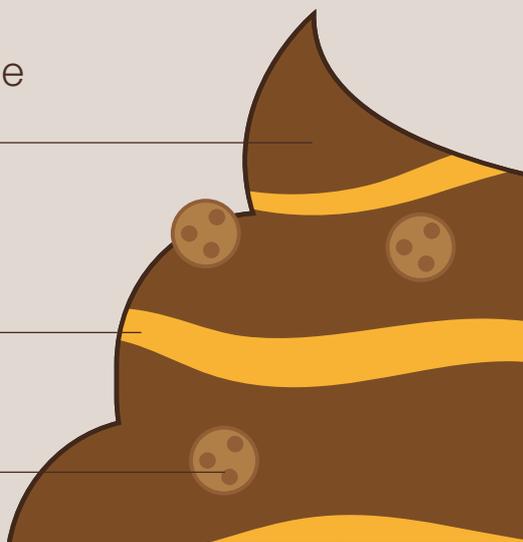
Gelato Cioccolato Fondente e Arancia, Variegato Passion Fruit, Mandorle Caramellate



Gelato Cioccolato Fondente
e Arancia

Variegato Passion Fruit

Mandorle Caramellate





Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com