

BASI
Lactose Free

ASSAPORA LA LEGGEREZZA



COMPRITAL

BASI

Lactose Free

Molte ricerche evidenziano l'aumento costante, in Italia e nel mondo, delle persone che presentano **un'intolleranza al lattosio**. Aumenta la domanda di prodotti senza lattosio in tutto il settore food e anche nella gelateria e pasticceria artigianale.

La nostra **linea Lactose Free** nasce per rispondere a queste esigenze, offrendo un **gelato altamente digeribile** che conserva tutto il gusto e le caratteristiche del prodotto tradizionale. Un'evoluzione che può ampliare il tuo pubblico soddisfacendo il gusto e il piacere di tutti.

LACTOSE FREE 100

La base naturale "Lactose Free 100" presenta una lista ingredienti pulita priva di grassi vegetali ed emulsionanti.

Arricchita con baobab e fibra di agrumi e cicoria garantisce un gusto neutro per armonizzarsi con ogni preparazione per un gelato con etichetta "lactose free" (con lattosio inferiore a 0,1%) dalla struttura aerata e cremosa.



LACTOSE FREE 250

"Lactose Free 250" è una base semicompleta, di **facilissimo utilizzo**, da lavorare con la sola aggiunta di acqua e caratterizzata da una struttura cremosa e aerata.



LACTOSE FREE 500

"Lactose Free 500" è una base naturale, completa, pronta all'uso con la sola aggiunta di acqua.

Presenta le medesime caratteristiche della "Lactose free 100", con la presenza di grassi vegetali è completa di ogni ingrediente necessario per la preparazione del miglior gelato lactose free.



| Codice | Articolo e Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | |
|--------|---|--------|-----|----|-------|-----|------------|---|---|---|
| B902 | BASE LACTOSE FREE 100 Base senza lattosio, priva di grassi vegetali, struttura cremosa e stabile. | 100g/L | 1 | 10 | Latte | C/F | - | • | • | |
| B946 | NEW BASE LACTOSE FREE 250 Una base semicompleta, di facilissimo utilizzo, da lavorare con la sola aggiunta di acqua e caratterizzata da una struttura cremosa e aerata. | 250g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | • | • | |
| B904 | BASE LACTOSE FREE 500 Base completa senza lattosio, caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura. | 500g/L | 2,5 | 4 | Latte | C | V | • | • | • |



BASI

Lactose Free

Proposte di abbinamenti per un gelato gustoso,
cremoso e digeribile.

| Paste | Variegati | Decorazioni |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Amaretto Giubileo | Mango | Mandorle Pralinate La Preferita |
| Arachide tostata | Choco Coffee Crunch | Be The Top Caramello |
| Caffè del nonno Giubileo | Fico al caramello | Granella Ricoperta La Preferita |
| Cocco | Monella Fondente con Lampone | Mandorle Pralinate La Preferita |
| Torroncino | Limone, Lime e Bergamotto | Grancrock La Preferita |
| Zabaione di Zibibbo Giubileo | Arancia | Stracciatella Extra |
| Gianduia Premium | Speculoos | Granella Ricoperta La Preferita |
| Vaniglia Giubileo | Lampone | Mandorle Pralinate La Preferita |

Scopri di più
sul nostro nuovo sito!



COMPRITAL S.p.A.

Via Verdi, 53 – 20049 Settala – Milano – Italy – Tel. +39 02 95770829
www.comprital.com – comprital@comprital.com