

A
Alphabetum

COMPRITAL

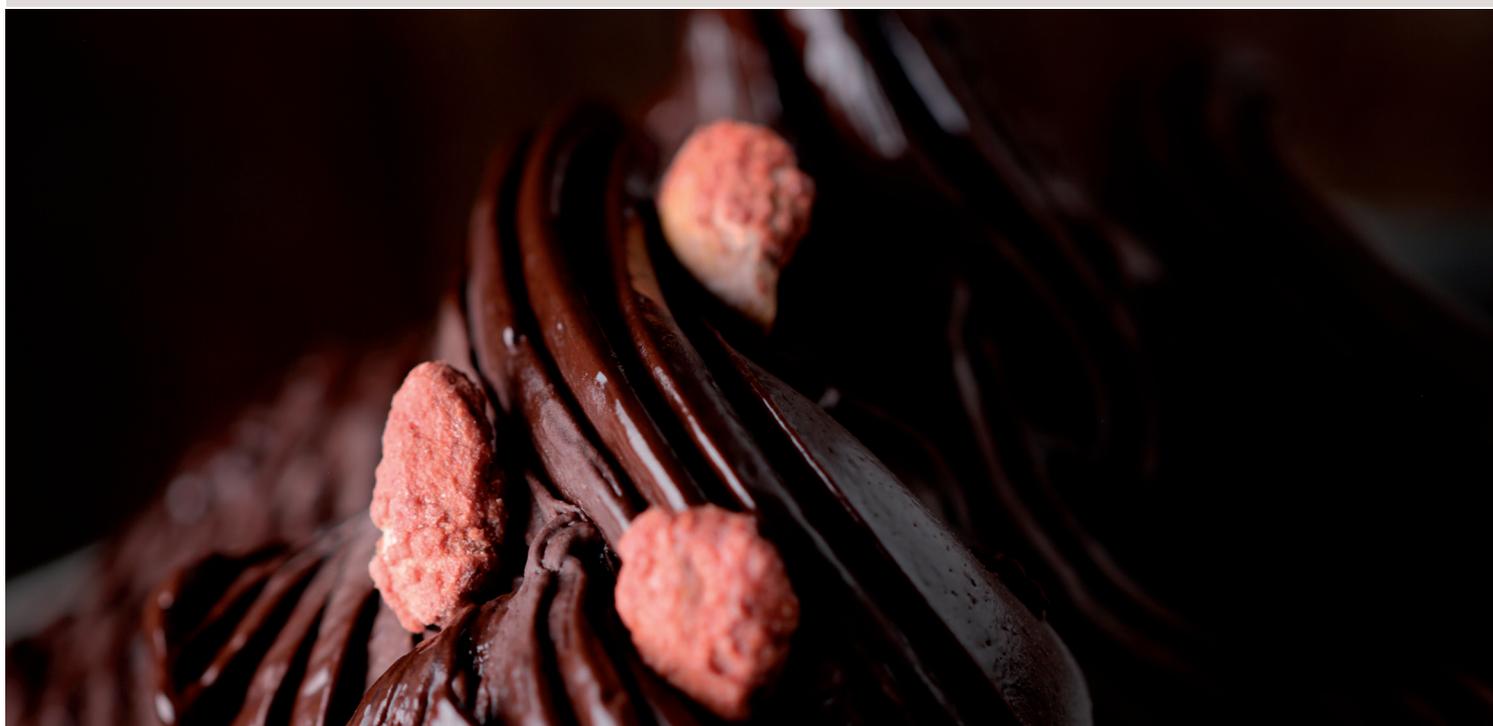
Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette



Dosaggio:

40% del mix

Utilizzo:

A caldo

Caratteristiche Principali:

cacao in polvere, cioccolato in polvere,
senza aromi, senza coloranti,
certificato vegan ok



Busta 1,5 Kg



Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

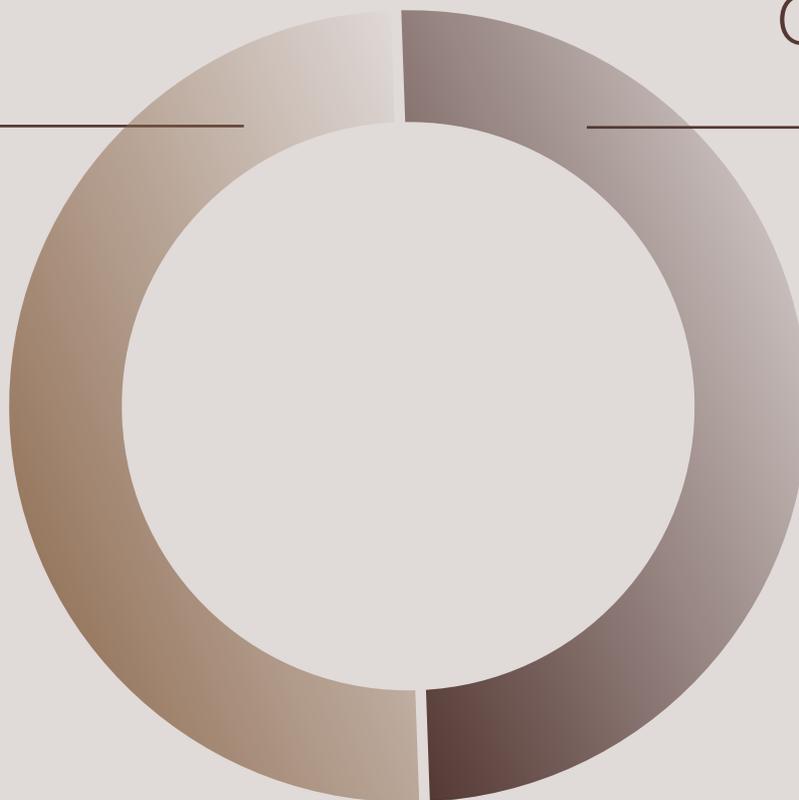
Ricette

Intense note di cioccolato e cacao, un sapore diretto, equilibrato e persistente per infiniti abbinamenti con ingredienti dolci o contrasti di acidità.

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 Cioccolato** **Vegana**

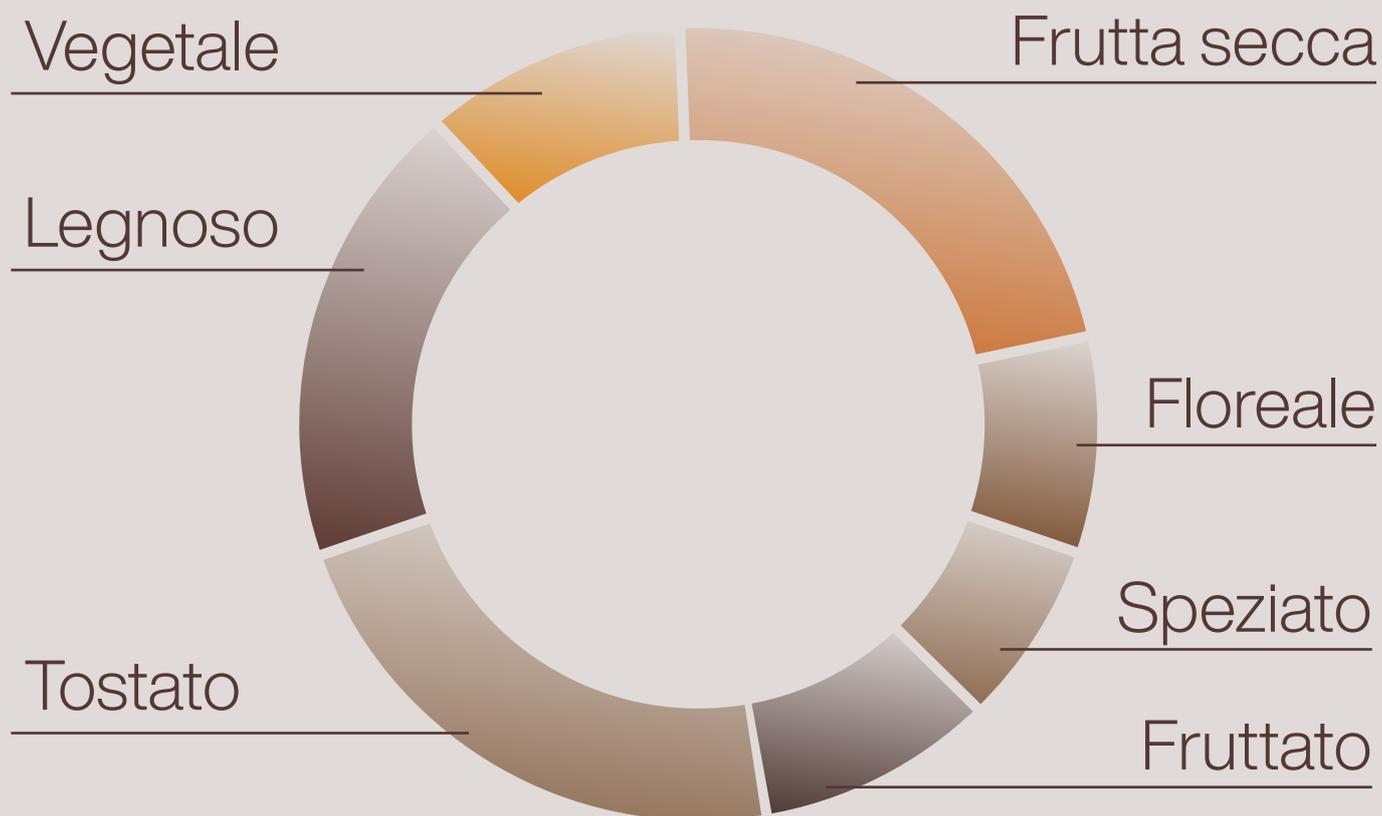
Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

RUOTA AROMATICA



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

COMPRITAL

Le Basi Base Cioccolato Vegana

Codice P374D

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Base Cioccolato Vegana



VALUTAZIONE 1 - 10



COMPRITAL

Le Basi Base Cioccolato Vegana

Codice P374D

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con la **Base Cioccolato Vegana**. Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le basi Base Cioccolato Vegana

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



COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con la **Base Cioccolato Vegana**. Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le basi Base Cioccolato Vegana

MONELLE	Codice
Monella Fondente con Lampone	PC784
Monella Fondente	PC751
Monella Vegan	PC696
PRIMAFRUTTA	Codice
Ananas	PC105P
Anguria	PC107P
Arancia	PC108P
Banana	PC110P
Fragola	PC130P
Frutti di bosco	PC135P
Kiwi	PC140P
Lampone	PC145P
Mango	PC151P



COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con la **Base Cioccolato Vegana**.
Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le basi **Base** **Cioccolato** **Vegana**

PRIMAFRUTTA	Codice
Mango Alphonso	PC153
Mela verde	PC155P
Melograno	PC158P
Melone	PC160P
Mirtillo	PC165P
Mora	PC170P
Passion fruit	PC175P
Pera	PC180P
Pesca	PC185P



COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con la **Base Cioccolato Vegana**.
Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le basi **Base** **Cioccolato** **Vegana**

PASTE	Codice
Arachide tostata	PC720P
Caffè del nonno Giubileo	PC626PB
Caffè Premium	PC508P
Cannella giubileo	PC627PB
Cocco	PC025C
Cocco Giubileo	PC634PB
Liquirizia all'anice stellato Giubileo	PC643PB
Mandorla Premium	PC580P
Menta	PC034P
Menta piperita Giubileo	PC628PB
Nocciola Dolcevita	PC728
Nocciola Piemonte IGP Giubileo	PC640PA
Nocciola scura gran sapore	PC521P
Nocciola scura gran sapore stabilizzata	PC532P
Nocciola tonda gentile trilobata	PC041P



COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con la **Base Cioccolato Vegana**. Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.



Le basi **Base** **Cioccolato** **Vegana**

PASTE	Codice
Rosa Giubileo	PC434P
Vaniglia D con bacche	PC048P
Vaniglia francese	PC555P
Vaniglia Tahiti	PC533P
AROMATIZZANTI IN POLVERE	Codice
Liquirizia pura Premium	P455B
Te matcha Giubileo	P485



Alphabetum

COMPRITAL

Le Basi Base Cioccolato Vegana

Codice P374D

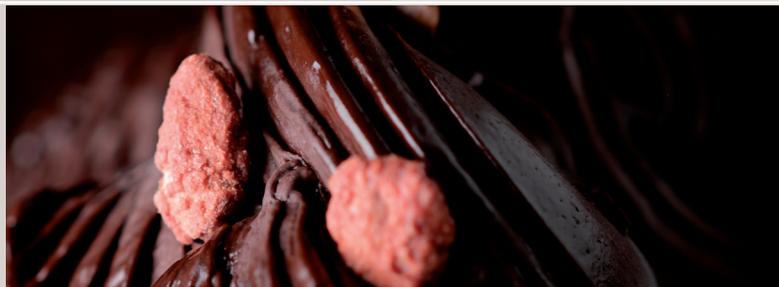
Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Procedimento:

mixare l'acqua bollente con la base Cioccolato Vegana.
Lasciar riposare 10 minuti, aggiungere altri ingredienti (se previsti) e mantecare.



INGREDIENTE

Ricetta base

con pasta zuccherina

con succo di frutta

Acqua bollente

2400

2500

1500

Base Cioccolato Vegana

1600

1600

1600

Pasta

/

60-100

/

Succo di Arancia

/

/

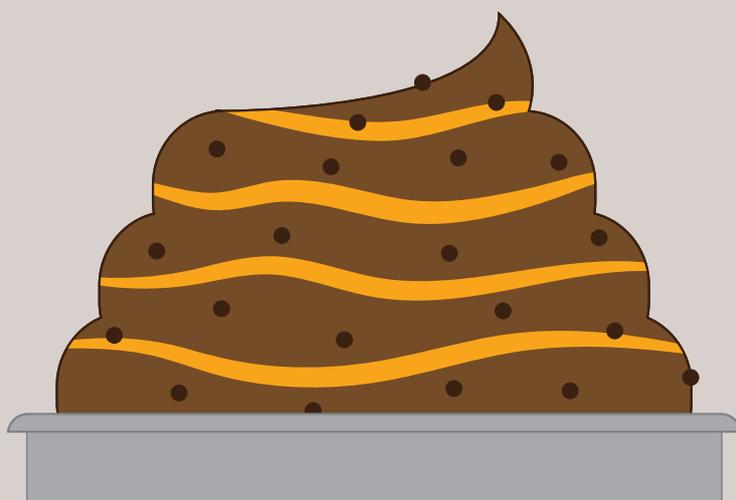
1000

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Gelato al Cioccolato Vegan, Variegato Albicocca e Granella Giubileo ricoperta



Gelato al Cioccolato Vegan

Variegato Albicocca

Granella Giubileo ricoperta

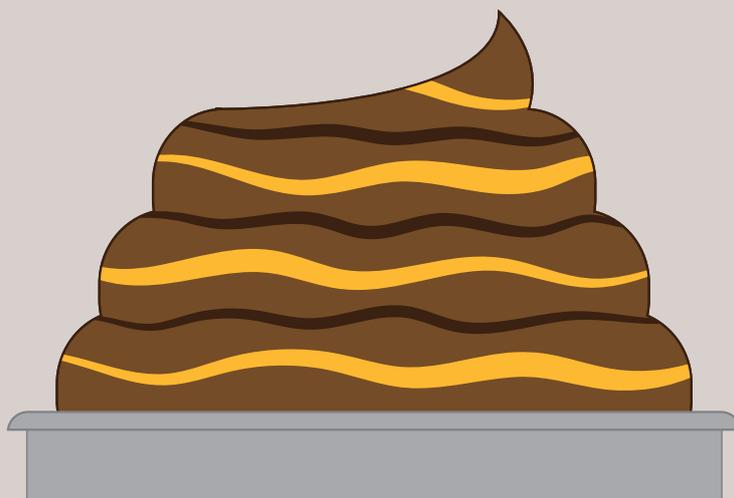


Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Gelato al Cioccolato Vegan, Copertura fondente e Variegato Passion Fruit



Gelato al Cioccolato Vegan

Variegato Passion Fruit

Copertura fondente

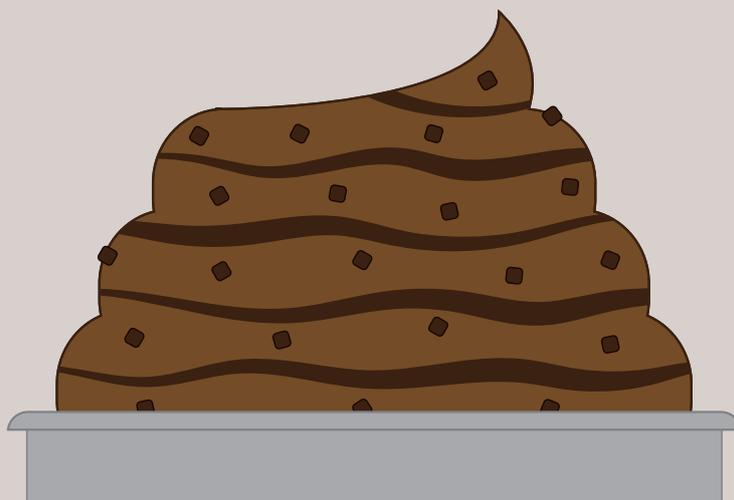


Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Gelato al Cioccolato Vegan e Pera, Monella Fondente e Gruè di Cacao



Gelato al Cioccolato Vegan
e Pera

Gruè di Cacao

Monella Fondente





Alphabetum

COMPRITAL

Le **Basi** **Base Cioccolato** **Vegana**

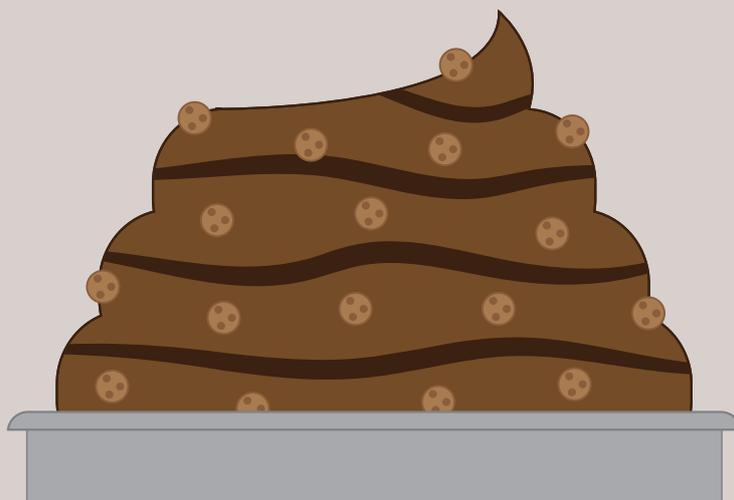
Codice **P374D**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

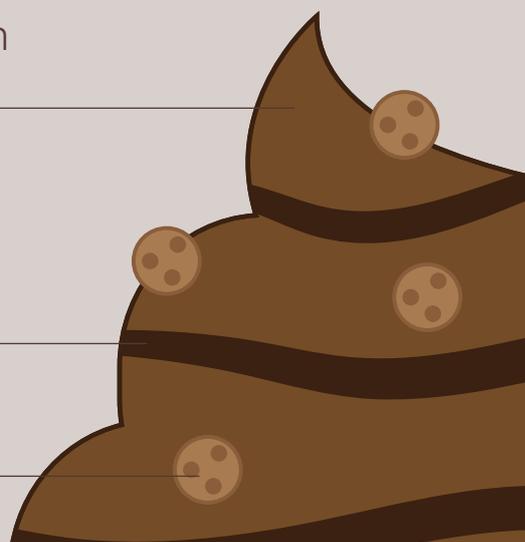
Gelato al Cioccolato Vegan e Caffè, Monella Vegan e Mandorle pralinate Giubileo



Gelato al Cioccolato Vegan
e Caffè

Monella Vegan

Mandorle pralinate
Giubileo





Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com