


# Integratori e Miglioratori

*...da aggiungere alle basi per migliorare la struttura, il volume, la cremosità e la spatolabilità del gelato...*



Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche		
3104	<b>Soffy New</b> Semilavorato in polvere, a base di <b>Grasso raffinato di Cocco</b> e proteine del Latte. Non contiene emulsionanti.	30-50	<b>C F</b>	<b>Integratore di Grassi</b> per gelati, può sostituire completamente o parzialmente la Panna fresca.	✓	
3103	<b>Soffy Pan</b> Semilavorato in polvere, a base di <b>Panna</b> e Grasso raffinato di Cocco e proteine del Latte. Non contiene emulsionanti.	30-50	<b>C F</b>	<b>Integratore di Grassi</b> per gelati, può sostituire completamente o parzialmente la Panna fresca.	✓	
3109	<b>Soffy Cream Più</b> Semilavorato in polvere, a base di <b>Grasso raffinato di Cocco</b> e proteine del Latte. Contiene emulsionanti.	30-50	<b>C F</b>	<b>Integratore di Grassi</b> per gelati, può sostituire completamente o parzialmente la Panna fresca.	✓	
3108	<b>Soffy Gel 'Stabilcream'</b> Semilavorato in pasta contenente una Miscela di <b>Emulsionanti</b> .	3-5	<b>C F</b>	Miglioratore della <b>Cremosità</b> e della <b>Sofficità</b> del Gelato. Adatto sia per Gelato al Latte che alla Frutta. Aumenta il <b>Volume</b> e la Stabilità.	✓	✓
3555	<b>Geli Fibra In</b> Semilavorato in polvere a base di <b>Fibra Vegetale</b> con Destrosio e Stabilizzanti.	20-50	<b>C F</b>	Ottimo per tutte le preparazioni di miscele per gelati al Latte ed alla <b>Frutta</b> . Sostituisce parzialmente i grassi lasciando inalterata la <b>Cremosità</b> del Gelato.	✓	✓