Basi Frutta

Miscele bilanciate di materie prime selezionate per ottenere un gelato alla frutta con eccellente struttura e spatolabilità.

Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche		
3517	**Geli Frutta Top** Miscela completa di **Stabilizzanti** e **Fibre** di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. **Senza Grassi Vegetali**.	50	C F	Ottimo per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla **Frutta** con ottimi risultati per l'abbinamento di **Stabilizzanti e Fibre**.	✓	✓
3518	**Geli Frutto Cream** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, **con alta percentuale di Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali.	50	C F	Semilavorato adatto per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla **Frutta** con ottimi risultati per l'abbinamento di **Stabilizzanti, Emulsionanti e Grassi Vegetali.**	✓	✓
3555	**Geli Frutta Top** Miscela completa di **Stabilizzanti** e **Fibre** di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. **Senza Grassi Vegetali**.	100	C F	Ottimo per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla **Frutta** con ottimi risultati per l'abbinamento di **Stabilizzanti e Fibre**.	✓	✓
3560	**Geli Frutto Cream** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, **con alta percentuale di Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali.	100	C F	Semilavorato adatto per tutte le preparazioni di miscele per gelati alla **Frutta** con ottimi risultati per l'abbinamento di **Stabilizzanti, Emulsionanti e Grassi Vegetali.**	✓	✓

Gelimont
Prodotti selezionati per il gelato artigianale