Basi Latte '50'

Miscele bilanciate di materie prime selezionate per ottenere un gelato base Latte con eccellente struttura e spatolabilità.
Dosaggio 50 g per kg di Miscela Base.

Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche	GLUTEN FREE SENZA GLUTINE	Vegan
3570	**Base Universal** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali. **Senza Grassi Vegetali.**	50	**C**	Ottimo per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Neutro**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare qualsiasi gusto di gelato sia **al latte** che **alla frutta**.	V	V
3516	**Geli Roma** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e derivati del Latte. **Senza Grassi Vegetali**.	50	**C**	Ideale per la preparazione di miscela base di Gelato Artigianale dal **gusto Neutro**. Permette di realizzare qualsiasi tipo di gelato base Latte. Particolarmente indicato per **esaltare i sapori** dei gusti realizzati con paste grasse e non solo.	V	
3521	**Geli Pan D.P.** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e proteine del Latte aromatizzato alla **Panna**.	50	**C**	Ideale per la preparazione di miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Panna**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso**, **caldo al palato** con ottima stabilità in vetrina.	V	

Gelimont

Basi Latte '100'

Miscele bilanciate di materie prime selezionate per ottenere un gelato base Latte con eccellente struttura e spatolabilità. Dosaggio 100 g per kg di Miscela Base.

Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche	GLUTEN FREE SENZA GLUTINE	Vegan
3571	**Gelimont C/F** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e derivati del Latte.	100	C F	Ideale per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Neutro**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare qualsiasi gusto di gelato base latte sia **a caldo che a freddo** con struttura fine, liscia e cremosa al palato.	✓	
3500	**Geli Van** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da zuccheri speciali e derivati del Latte.	100	C	Semilavorato per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Vanigliato**. Permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso, caldo al palato**, con ottima **Stabilità** in vetrina.	✓	
3502	**Geli Pan** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e derivati del Latte.	100	C	Ottimo per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Panna**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso, caldo al palato**, con ottima **Stabilità** in vetrina.	✓	
3513	**Geli Panna Top** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e ricca di derivati del Latte e Panna.	100	C	Ottimo per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Panna**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso, caldo al palato**, con ottima **Stabilità** in vetrina.	✓	
3508	**Geli Cremo Pan** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali,** zuccheri speciali e ricco di derivati del Latte.	100	C	Ottimo per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Panna**. Permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso, caldo al palato**, con ottima **Stabilità** in vetrina.	✓	

Basi Latte Complete

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

Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche	GLUTEN FREE SENZA GLUTINE	Vegan
3537	**Geli Latte Top** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e ricca di derivati del Latte e **Panna**. **Senza Grassi Vegetali.**	150	**C**	Ottimo per la preparazione di una miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Latte**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare qualsiasi tipo di gelato base Latte, con ottimo **incorporo di aria** per una **texture liscia e cremosa**.	✓	
3536	**Diamant** Miscela completa di **Stabilizzanti** ed **Emulsionanti** di prima Qualità, con **Grassi Vegetali** supportati da una miscela bilanciata di zuccheri speciali e derivati del Latte	150	**C**	Prodotto studiato per la preparazione di miscela base di Gelato Artigianale al **gusto Latte/Panna**. Grazie al bilanciamento di ingredienti di prima Qualità, permette di realizzare un gelato ricco, **cremoso**, **caldo al palato** con ottima stabilità in vetrina.	✓	

Gelimont
Prodotti selezionati per il gelato artigianale