



Istruzioni per l'uso

Per preparare la **Base Bianca**, sciogliere il contenuto di una busta (1.250 g) in 2,5 lt di acqua calda. Mescolare bene, lasciar riposare per 10-15 min., quindi mantecare.

Valori nutrizionali a confronto...

*Base Bianca preparata con
Ready Base Neutra Vegan*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori espressi per 100 g di prodotto)	
Energia	453 kJ – 109 kcal
Grassi	2.7 g
di cui saturi	2.4 g
Carboidrati	28.7 g
di cui zuccheri	7.3 g
Proteine	0.2 g
Sale	0.055 g

*Base Bianca preparata con
metodo classico*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori espressi per 100 g di prodotto)	
Energia	779 kJ – 185 kcal
Grassi	8.5 g
di cui saturi	7.4 g
Carboidrati	24.1 g
di cui zuccheri	22.6 g
Proteine	3.2 g
Sale	0.245 g

Per **Paste Oleose** (Nocciola, Pistacchio, Mandorla, etc), sciogliere il contenuto di una busta (1.250 g) in 2,4/2,6 lt di acqua calda, aggiungere 300/350 g della pasta al gusto scelto e mescolare bene. Lasciar riposare per 10-15 min.; quindi mantecare.

Per **Gusto Cioccolato**, unire il contenuto della busta (1.250 g) a 300/350 g di Cacao in polvere, e sciogliere in 2,4/2,6 lt di acqua calda. Mescolare bene, lasciar riposare per 10-15 min., quindi mantecare.

Per **Gusti Fantasia** (Vaniglia, Cocco, Liquirizia, Menta, etc.), sciogliere il contenuto di una busta (1.250 g) in 2,6/2,8 lt di acqua calda. Aggiungere 300/350 g di Pasta al gusto scelto, mescolare bene, lasciar riposare per 10-15 min., quindi mantecare.