

Neutrí

Miscele bilanciate di materie prime di qualità per stabilizzare il gelato rendendo la struttura sempre cremosa e spatolabile



Cod.	Prodotto	Dosaggio (g/kg)	Uso a Caldo o Freddo	Caratteristiche		
3592	Neutro 1 Stabilizzante puro, contiene esclusivamente farina di Semi di Carruba di prima Qualità.	3-5	C F	Utilizzo professionale per tutte le preparazioni di miscele per gelati. Ottimi risultati anche in combinazione con altri Stabilizzanti.	✓	✓
3593	Neutro 2 Stabilizzante puro, contiene esclusivamente farina di Semi di Guar di prima Qualità	3-5	C F	Utilizzo professionale per tutte le preparazioni di miscele per gelati. Ottimi risultati anche in combinazione con altri Stabilizzanti.	✓	✓
3594	Neutro 3 Miscela di Farina di semi di Carruba e Guar	3-5	C F	Utilizzo professionale per tutte le preparazioni di miscele per gelati. Ottimi risultati per l'abbinamento dei due Stabilizzanti.	✓	✓
3600	Neutro Creme Miscela completa di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima qualità.	3-5	C	Utilizzo professionale con ottimi risultati per la miscela di stabilizzanti ed emulsionanti selezionati per la realizzazione di Gelati base Latte .	✓	✓
3602	Neutro Frutta Miscela Bilanciata di Stabilizzanti selezionati.	3-5	C F	Utilizzo professionale con ottimi risultati per la miscela di stabilizzanti selezionati per la realizzazione di Gelati base Frutta .	✓	✓
3595	Neutro Supergel Miscela di Emulsionanti e Stabilizzanti di prima Qualità.	5	C	Utilizzo professionale con ottimi risultati per la miscela di stabilizzanti ed emulsionanti selezionati per la realizzazione di Gelati base Latte .	✓	✓
3581	Neutro Unicum Miscela di Stabilizzanti di prima Qualità con supporto di Destrosio.	5	C F	Utilizzo professionale con ottimi risultati per la miscela di tre stabilizzanti per la realizzazione di Gelati base Latte e base Frutta .	✓	✓
3601	Neutro Universal Miscela di Stabilizzanti di prima Qualità con supporto di Destrosio.	6-8	C F	Utilizzo professionale per tutte le preparazioni di miscele per gelati (Latte e Frutta). Ottimi risultati per l'abbinamento dei due Stabilizzanti.	✓	✓
3590	Neutro Universal Pro Miscela di Stabilizzanti con supporto di Destrosio e contenente proteine del Latte .	10	C F	Utilizzo professionale per tutte le preparazioni di miscele per gelati (Latte e Frutta). Ottimi risultati per l'abbinamento dei due Stabilizzanti.	✓	
3598	Neutro Supergel Miscela di Stabilizzanti ed Emulsionanti di prima Qualità con supporto di Destrosio.	10	C	Utilizzo professionale con ottimi risultati per la miscela di Stabilizzanti ed Emulsionanti selezionati per la realizzazione di Gelati base Latte .	✓	✓