



SEMILAVORATI PER GELATERIA	g/Kg MISCELA	g /Kg LATTE O ACQUA	CONFEZIONE DA Kg	N.PEZZI PER CARTONE
----------------------------	--------------	---------------------	------------------	---------------------

NEUTRI

SUPER NEUTRO S C/F	2	3	1	10x1
NEUTRO C/F	4	6	1	10x1
NEUTRO EC C	4	6	1	10x1
NEUTRO EF C/F	8	12	1	10x1

RINFORZANTI NATURALI

PROTEIN PANNA	20	30	2	6x2
PROTEIN VANIGLIA BOURBON	20	30	2	6x2
VANIGLIA BOURBON	20	30	2	6x2

NOTA: I RINFORZANTI SI POSSONO USARE A DISCREZIONE A SECONDA DEL GUSTO E CONSISTENZA DESIDERAT

BASI 50

BASELATTE S 50 C/F	35	50	2	6x2
BASELATTE EC 50 C/F	35	50	2	6x2
BASELATTE EFP 50 F	35	50	2	6x2
BASELATTE ECP 50 C	35	50	2	6x2

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI MISCELA

36 g di base, 680 di latte, 90 g di panna, 37,5 di destrosio, 24 g di latte in polvere, 170 di zucchero

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI LATTE

50 g di base, 900 di latte, 120 g di panna, 50 di destrosio, 32 g di latte in polvere, 230 di zucchero

BASI 100

BASELATTE S 100 C/F	75	100	2	6x2
BASELATTE EC 100 C/F	75	100	2	6x2
BASELATTE EFP 100 F	75	100	2	6x2
BASELATTE ECP 100 C	75	100	2	6x2

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI MISCELA

75 g di base, 680 di latte, 90 g di panna, 170 di zucchero

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI LATTE

100 g di base, 900 di latte, 120 g di panna, 230 di zucchero

BASI 150

BASEPANNA EC 150 CALDO	100	150	2	6x2
BASEVANIGLIA EC 150 CALDO	100	150	2	6x2
BASE SENZA DERIVATI DEL LATTE	100	150	2	6x2

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI MISCELA

100 g di base, 680 di latte, 90 g di panna, 150 di zucchero

DOSAGGIO PER 1 LITRO DI LATTE

150 g di base, 900 di latte, 120 g di panna, 230 di zucchero

BASI COMPLETE

FIORDIPANNA 400 CALDO	400g litro latte		2	6x2
-----------------------	------------------	--	---	-----