



PASTE FRUTTA PER GELATERIA	g/Kg MISCELA	SECCHIELLO DA Kg	SECCHIELLI PER CARTONE
----------------------------	--------------	------------------	------------------------

AROMI E COLORANTI NATURALI

AMARENA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
ALBICOCCA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
ANANAS	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
ARANCIA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
BANANA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
FRAGOLA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
FRUTTI DI BOSCO	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
LAMPONE	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
LIMONE	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
MANDARINO	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
MELA VERDE	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
MELONE	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
MENTA BIANCA (con olio essenziale di Pancalieri)	30/40	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
MIRTILLO	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
PESCA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
PERA	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
KIWI	100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5
COCCO per baselatte	80/100	2,5-5,5	4x2,5-2x5,5

CONSIGLI D'IMPIEGO CON UTILIZZO DI **BASEFRUTTA 100** :

MISCELA CON FRUTTA : 100 g base, 40/50g destrosio, 250/300 zucchero, 500 g frutta,
500 ml acqua.

MISCELA CON FRUTTA E NS. PASTE : 100 g base, 250 zucchero, 300 g frutta,
700 ml acqua, 40 g pasta frutta

MISCELA CON NS. PASTE : 100 g base, 250/300 zucchero, 900 ml acqua
140 g pasta frutta