

**Base Cacao semi-completa di Alta Qualità**



**SELEZIONE DI MATERIE PRIME IN POLVERE PREMISCELATE  
*IN ASSENZA DI LATTE***

Ingredienti:

Miscela di Cacao magri(10/12% burro di cacao)pregiati in polvere,  
Destrosio, Saccarosio, Maltodestrine, Emulsionanti: Monodigliceridi, Esteri  
del Saccarosio, Stabilizzanti: Farina di semi di carrube, Gomma di cellulosa



Durata del prodotto: 24 mesi

Disponibilità in confezioni: 5x 1,6kg e 1x 8kg

Dosi di impiego in pastorizzatore:

0,8 kg di Base Cacao Amaro Premium + 1,2 kg di Acqua + 0,2 kg Latte in polvere  
0,8 kg di Base Cacao Amaro Premium + 1,35 kg di Latte + 0,05 kg Latte in polvere

**Depliant Pubblicitario – Scheda Tecnica a Richiesta**

il presente Documento è Proprietà di

La Sorbetteria Castiglione Srl – via Castiglione, 44 40124 Bologna – Italia, Telefono e Fax +39051233257  
C.F. e P.IVA 04219680370 – Registro Imprese di Bologna n. 64624 [www.lasorbetteria.it](http://www.lasorbetteria.it)