

Base Cacao di Qualità Personalizzata



SELEZIONE DI MATERIE PRIME IN POLVERE PREMISCELATE
Con PERSONALIZZAZIONE FINALE del Gelatiere

Ingredienti:

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



Durata del prodotto: 15 mesi

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

Dosi di impiego in pastorizzatore:

1 kg di Base Gran Cacao Gold + 1,6 kg di Acqua + 0,25 kg Selezione di Cioccolati