

Variegature



Le Variegature Fruitline, grazie al loro equilibrio tra aroma, colore e struttura, sono l'ingrediente ideale per decorare il gelato industriale in coppetta o vaschetta. La struttura densa ed elastica del prodotto consente di utilizzarlo con i moderni sistemi di dosaggio in continuo.

Vantaggi

Applicazione con i comuni sistemi di dosaggio industriale

Ispirazione

Gelati, torte, semifreddi, sorbetti, yogurt

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco a temperatura inferiore a 18°C

Confezione

Secchi da 20 kg.



Amarena
Cioccolato
Caramello
Caffè
Fragola
Frutti di bosco

