



Dolcefrutta ice cream

Selezione



L'elevata percentuale di frutta (80%), il basso residuo zuccherino (45° brix) e lo sciroppo ricco di sapore sono le caratteristiche vincenti della linea DolceFrutta Ice Cream Selezione. La frutta fresca così lavorata, mantenendosi integra, inalterata nel gusto e nel colore, esalterà la genuinità delle vostre realizzazioni permettendo di arricchire in maniera inconfondibile il vostro gelato.

Vantaggi

La frutta in esso contenuta non congela a temperature negative e lo sciroppo morbido che la mantiene, decorerà delicatamente il vostro dolce al piatto. Dolcefrutta è pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.

Ispirazione

Usatelo per variegare il gelato o lo yogurt, oppure come la frutta fresca, per dare gusto e decorare internamente o esternamente i vostri semifreddi o le vostre mousse.

Stoccaggio

Chiuso, 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
Aperto, in frigorifero a +/- 4°C.

Confezione

2 latte da 2,9 kg.



Fragoline

interi - 80% di frutta



Frutti di bosco

interi - 80% di frutta