

Thanks to their balance of aroma, colour and structure, FruitLine Ripples are ideal ingredients for decorations in the ice cream industry, for cups or tubs. The dense and elastic structure of the product makes it suitable for use with modern continuous dosing systems.

FruitLine Fillings have been created for industrial and artisan processing. They can be dosed mechanically, have a low sugar content and are ideal to enrich ice cream with soft pieces of fruit.

references

*RIPPLES¹⁻³

Sourcherry - Cocoa - Caramel - Coffee
Strawberry - Fruit of the forest

**FRUIT PREPARATIONS²⁻³

Pineapple - Orange - Cherry - Strawberry
Fruit of the forest - Lemon
Apple - Melon - Pear - Raisin

Storage

*at room temperature
**at 0-5°C monitored temperature

Packaging

¹ 20 kg. pails
² 25 kg. pails
³ 1000 kg. tank

Palletization

24x20 kg.
24x25 kg. pails
without pallet



RIPPLES FRUIT PREPARATIONS

VARIÉGAURE/FARCITURE
TOPPING/NAPPAGE - PRÉPARATION DE FRUITS
SOBEN/FÜLLUNG
СОУСЫ - ТОППИНГИ И НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ
МОРОЖЕНОГО



FRA

Les Topping/Nappages Fruitline, grâce à leur équilibre parfait d'arômes, de couleur et de structure, représentent l'ingrédient idéal pour décorer la glace industrielle en coupe ou barquette. La structure dense et élastique du produit permet de l'utiliser avec les systèmes modernes de dosage en continu.

Les Préparation de Fruit FruitLine sont conçues pour une transformation industrielle et artisanale. Dosables de manière mécanique et avec un faible contenu de sucres, elles sont idéales pour enrichir la glace à l'aide de morceaux de fruits.

références

*TOPPING/NAPPAGE 1-3

Griotte - Cacao - Caramel - Café
Fraise - Fruits de bois

**PRÉPARATION DE FRUIT 2-3

Ananas - Orange - Cerise - Fraise
Fruits de bois - Citron - Pomme
Melon - Poire - Raisin secs

Conservation

*température ambiante
**température contrôlée 0-5°C

Condit

¹ seaux de 20 kg.
² seaux de 25 kg.
³ contenaires 1000 kg.

Palettisation

24x20 kg.
24 seaux de 25 kg.
sans pallet

DE

Die Soßen Le Variegature FruitLine sind die ideale Zutat zum Verzieren von industriell hergestelltem Eis in Schachteln oder in Schalen, dank einem optimalen Gleichgewicht zwischen Aroma, Farbe und Struktur. Das mechanisch dosierbare Produkt hat eine Festigkeit und ist elastisch genug und kann mit Luftpumpen einfach transportiert und dosiert werden. Der niedrige Zuckergehalt des Produkts erlaubt eine Produktion, die mit ihrer Weichheit und dem Geschmack der frischen Früchte an ein leckeres, hausgemachtes Eis erinnert.

Sortiment

*SOBEN 1-3

Amarena-Soße - Kakaosoße - Karamellsoße
Kaffeesoße - Erdbeersoße - Waldbeersoße

**FÜLLUNG 2-3

Ananas - Orange - Kirsche - Erdbeere
Waldbeeren - Zitrone - Apfel
Melone - Birne - Sultaninen

Lagerung

*bei Raum Temperatur
**bei 0-5°C kontrollierter Temperatur

Verpackung

¹ 20 kg. Kübel
² 25 kg. Kübel
³ 1000 kg. Tank

Palettierung

24x20 kg.
24x25 kg. Eimer
Nicht palettiert

RU

Топпинги и наполнители Fruitline, благодаря сбалансированной формуле аромата, цвета и структуры, идеально подходят как украшение и фруктовый наполнитель для промышленного производства мороженого как для фасовки в пластиковые контейнеры так и в порционные стаканчики. Густая и эластичная консистенция позволяет использовать продукт в современных системах безостановочной дозировки. Наполнители FruitLine можно использовать в промышленном и мелком ручном производстве. Мягкие кусочки фруктов и низкое процентное содержание сахара придадут Вашему мороженому домашний вкус.

ассортимент

*НАПОЛНИТЕЛИ-ТОППИНГИ 1-3

вишня-амарена - шоколад - карамель
кофе - клубника - лесная ягода

**НАПОЛНИТЕЛИ 2-3

Ананас - Апельсин - Вишня
Клубника - лесная ягода - лимон яблоко
дыня - груша - виноград

Хранение

*при комнатной температуре
**при температуре 0-5°C

Упаковка

¹ пластиковые ведра по 20 кг.
² пластиковые ведра по 25 кг.
³ 1000 кг. цистерна

Кол-во на поддоне

24x20 кг.
24 пластиковых ведра по 25 кг.
Без поддона

ITA

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.

Le Farciture FruitLine sono pensate per una lavorazione industriale e artigianale. Dosabili meccanicamente e con un basso contenuto di zuccheri, sono ideali per arricchire il gelato con morbidi pezzi di frutta.

referenze

*VARIEGATURE 1-3

Amarene - Cacao - Caramello - Caffè
Fragola - Frutti di bosco

**FARCITURE 2-3

Ananas - Arancia - Ciliegia - Fragola
Frutti di bosco - Limone
Mela - Melone - Pera - Uva

Stoccaggio

*a temperatura ambiente
**a temperatura controllata 0-5°C

Confezione

¹ secchi da 20 kg.
² secchi da 25 kg.
³ 1000 kg. tank

Palettizzazione

24x20 kg.
24 secchi da 25 kg.
senza pallet



Examples of APPLICATIONS ice-creams, cakes, semifreddo, sorbets, yogurt

Esempi di APPLICAZIONE gelati, torte, semifreddi, sorbetti, yogurt

Exemples d'APPLICATIONS glaces, tartes, entremets glacés, sorbets, yaourt

ANWENDUNGSBEISPIELE Eis, Torten, Semifreddo, Sorbets, Joghurts

ПРИМЕНЕНИЕ Мороженое, торты, охлажденные десерты, фруктовый шербет, йогурт