

Dolcefrutta glacierie

Sélezione



Le pourcentage élevé de fruits (80%), faible teneur en sucre résiduel (45 ° Brix) et le sirop riche en saveur sont les caractéristiques gagnantes de la ligne Dolcefrutta Sélezione Ice Cream.

Fruits frais ainsi traités, reste intacte, inchangée dans le goût et la couleur, exalter l'authenticité de vos réalisations d'une manière permettant d'enrichir inimitable votre glace.

Avantages

Le fruit qu'il contient ne gèle pas à températures négatives et le sirop doux qui maintient, va décorer votre plat délicatement sucré. Dolcefrutta c'est prêt à l'utilisation, après l'ouverture doit être stocké dans un réfrigérateur.

Inspiration

Utilisez-le pour colorer la glace ou du yogourt ou des fruits frais, pour donner du goût et décorer l'intérieur ou à l'extérieur de vos ou votre parfaits de mousse.

Stockage

Serré 18 mois dans un endroit frais, sec et aéré
Ouvrte, dans le réfrigérateur à température entre 0 + 4° C.

Conditionnement

2 tins de 2,9 kg.



Fraises

entières - 80% de fruits

Fruits rouges

entières - 80% de fruits