



Black cherry berry



Black Cherry Berry è una linea di ciliegie amarenizzate, l'unica caratterizzata da un colore brillante e naturale prodotta senza coloranti, senza conservanti, senza allergeni, pensata per essere utilizzata nell'industria del gelato e non solo. Si presta ad essere dosata meccanicamente, mantenendo un'ottima morbidezza anche a temperatura negativa. Caratteristiche che, unite alla ottima qualità della materia prima, rendono Black Cherry Berry la gamma di ciliegie più apprezzate ed utilizzate nella decorazione di gelati in vaschetta. Ottima anche come topping di torte surgelate e preparazioni di pasticceria.

Vantaggi

Morbidezza a temperature negative
Dosabile meccanicamente
Etichetta pulita
Senza coloranti, SO₂ free

Ispirazione

Gelati, mousse, torte gelato, semifreddi,
yogurt, preparazioni di pasticceria

Stoccaggio

68°Bx: 6 mesi a 0,5°
75° Bx: 12 mesi in luogo fresco e asciutto < 18°

Confezione

Cartoni da 5 kg.
Cartoni da 10 kg.



BLACK  **BERRY**

BlackCherryBerry 75° Bx - 14/16 - 16/18 - 20/22

BlackCherryBerry 75° Bx intere e rotte

BlackCherryBerry 68° Bx - 16/18 - 18/20

BlackCherryBerry 68° Bx intere e rotte