



## FRUTTAMIA GEL 6

Preparato in polvere a base di succo di limone disidratato, ideale nella pasticceria per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta, oppure per conservare macedonie. FRUTTAMIA GEL trova impiego anche in gelateria: può essere utilizzato anche per realizzare una gelatina alla quale incorporare frutta intera o a pezzi, da utilizzare per decorare coppe gelato, frozen yogurt, gelati soft.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070657

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



### MODALITÀ D'USO

1. Per realizzare una gelatina alla quale incorporare la frutta intera o a pezzi per decorare coppe gelato, frozen yogurt gelati soft ecc.

FRUTTAMIA GEL \_\_\_\_\_ g 60

zucchero \_\_\_\_\_ g 150

acqua bollente \_\_\_\_\_ g 300

frutta fresca a pezzetti\_\_ g 500

2. Per una migliore conservazione delle macedonie di frutta.

FRUTTAMIA GEL \_\_\_\_\_ g 30

zucchero \_\_\_\_\_ g 100

acqua bollente \_\_\_\_\_ g 350

frutta fresca a pezzetti\_\_ g 550

3. Per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta

FRUTTAMIA GEL \_\_\_\_\_ g 70

zucchero \_\_\_\_\_ g 400

acqua bollente \_\_\_\_\_ g 150

frutta frullata o polpa\_\_ g 400

Miscelare FRUTTAMIA GEL con lo zucchero ed aggiungere poi l'acqua bollente quindi, a composto freddo, incorporare la frutta.

Conservare in frigorifero  
Richiudere il sacchetto dopo ogni prelievo.

**DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.