

Ricettario

di GELATERIA



BASE GELATI CREMA E FRUTTA SENZA ZUCCHERI

AGGIUNTI E VEGANI

CALO VEGAN BASE SWEET

CALO VEGAN BASE FAT

DESCRIZIONE

CALO VEGAN BASE SWEET e CALO VEGAN BASE FAT sono due basi a freddo per gelati crema e frutta, **senza zuccheri aggiunti e per vegani.**



Ricette per gelati frutta
Con paste frutta senza zuccheri aggiunti



GUSTO	RICETTA g	
Pasta calo Fragola	CALO VEGAN BASE SWEET	60
	Acqua	620
	Sugar light	130
	Fibra sweet	90
	Pasta	100
	Totale	1000

Ricette per gelati crema Con paste crema senza zuccheri aggiunti



GUSTO	RICETTA g	
Pasta calo Biscotto, Pasta calo Caramel	CALO VEGAN BASE SWEET	80
	Acqua	620
	Nucleo light	150
	Fibra sweet	100
	Pasta	50
	Totale	1000
Pistacchio (Pasta Pistacchio Superior, Pasta Pistacchio Integrale, Pasta Pistacchio Lucano, Pasta Pistacchio Pesto)	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Acqua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Totale	1000
Nocciola (Pasta Nocciola TGT, Pasta nocciola 100%S, Pasta Nocciola Italiana, Pasta Nocciola Swing)	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Acqua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Totale	1000
Pasta Arachide, Pasta Gianduja Amara, Pasta Cacao Fondente	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Acqua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Totale	1000
Mandorla (Pasta Mandorla, Pasta Mandorla di Toritto)	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Acqua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Totale	1000