

## Sorbet & Vegan Παγωτά

### Βάση sorbet ADA VEGAN 100 Περιγραφή

Βάση Vegan για sorbets με φρέσκα φρούτα ή παγωτά Vegan με πάστες ξηρών καρπών.  
Αφορά κρύα μέθοδο χρήσης.

#### Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
20%	46%	0%	28%

#### Πληροφορίες συνταγών στο τελικό sorbet

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά Γάλακτος	Συν. στερεά
1,0%	33,0%	0,0 %	33-34,0%

#### Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Ada Vegan 100

Γλουτένη Λακτόζη Φοινικέλαιο Υδρ/να λιπαρά Ζάχαρη Kosher/Halal



X= δεν περιέχει - πιστοποίηση ελεύθερης σύστασης  
V = περιέχει-ή αφορά πιστοποίηση σύστασης

Επικοινωνήστε μαζί μας για πληροφορίες : [vkoktsidis@tecnoblend.it](mailto:vkoktsidis@tecnoblend.it) , +30 6970803706  
[www.tecnoblend.it/el](http://www.tecnoblend.it/el)



Ακολουθήστε μας : [tecnoblend\\_greece](https://www.instagram.com/tecnoblend_greece)

# Βάση sorbet ADA VEGAN 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Sorbet & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend  
Συνταγές με προσθήκη γεύσεων στην βάση sorbet

**TECNOBLEND®**  
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
ADA VEGAN 100	70
Νερό	650
Χυμός λεμονιού	0-20
Ζάχαρη	180
Pasta Φρούτου Tecnoblend	100
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1000</b>

Λεμόνι , Λάιμ , Φρούτα του πάθους , ρόδι	ADA VEGAN 100	70
	Νερό	455
	Ζάχαρη	225
	Χυμός λεμονιού	250
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>
Βερύκοκο , κεράσι , ανανάς , βύσσινο , φράουλα , ακτινίδιο , πράσινο μήλο , μίρτιλο , μούρα , αχλάδι , ροδάκινο , πεπόνι, μπανάνα, καρύδα	ADA VEGAN 100	55
	Νερό	250
	Ζάχαρη	195
	Φρέσκο φρούτο	500
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

Σύκο , λωτός , μάνγκο	ADA VEGAN 100	60
	Νερό	270
	Ζάχαρη	170
	Φρέσκο φρούτο	500
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

Πορτοκάλι , καρπούζι , μανταρίνι, σταφύλι	ADA VEGAN 100	70
	Νερό	100
	Ζάχαρη	180
	Φρέσκο φρούτο	650
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό  
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα  
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend

# Βάση sorbet ADA VEGAN 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Sorbet & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend  
Συνταγές παραγωγής sorbet ανά γεύση

**TECNOBLEND**  
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Λεμόνι	ADA VEGAN 100	70
	Νερό	570
	Ζάχαρη	210
	Lemonina	10
	Χυμός λεμονιού	120
	Pasta Limone	20
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Πορτοκάλι , καρπούζι , μανταρίνι, σταφύλι	FRUIT FIBRA 50	70
	Νερό	310
	Ζάχαρη	170
	Φρέσκο φρούτο	400
	Pasta φρούτου	50
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Βερύκοκο , κεράσι , ανανάς , βύσσινο , φράουλα , ακτινίδιο , πράσινο μήλο , μίρτιλο , μούρα , αχλάδι , ροδάκινο , πεπόνι, μπανάνα, καρύδα	FRUIT FIBRA 50	60
	Νερό	410
	Ζάχαρη	180
	Φρέσκο φρούτο	300
	Pasta φρούτου	50
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

Για δΟΣΟΛΟΓΙΑ γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό  
Η δΟΣΟΛΟΓΙΑ ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα  
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend



# Βάση sorbet ADA VEGAN 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Sorbet & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend  
Συνταγές παραγωγής sorbet ανά γεύση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Pasta Pistacchio , Pasta Arachide , Pasta Nocciola , Pasta Mandorla	ADA VEGAN 100	70
	Νερό	640
	Ζάχαρη	155
	SOJAMIL	30
	Αλάτι	4
	Pasta Tecnoblend	100
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Pasta Pistacchio , Pasta Arachide , Pasta Nocciola , Pasta Mandorla	ADA VEGAN 100	70
	Νερό	370
	Ζάχαρη	300
	ΦΥΤΙΚΟ ΓΑΛΑ	300
	PASTA TECNOBLEND	100
	<b>Σύνολο</b>	<b>1000</b>

**TECNOBLEND®**

ITALIAN GROUP SINCE 1989

**TECNOBLEND®**  
Italian food ingredients 

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό  
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα  
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend