

Recetas

de HELADERIA



BASE PARA HELADO Y FRUTAS VEGANAS
CALO VEGAN BASE SWEET
CALO VEGAN BASE FAT

DESCRIPCIÓN

CALO VEGAN BASE SWEET y CALO VEGAN BASE FAT son dos bases de elaboración en frío para helados de crema y fruta, **sin azúcares añadidos y para veganos.**

Recetas de helado de fruta

Con pastas de frutas sin azúcar añadido



Sabor	RECETA g	
Pasta calo Fragola	CALO VEGAN BASE SWEET	60
	Agua	620
	Nucleo Light	130
	Fibra sweet	90
	Pasta	100
	Total	1000
	#N/D	

Recetas de helado de crema

Con pastas de crema sin azúcar añadido



Sabor	RECETA g	
Pasta calo Biscotto, Pasta calo Caramel	CALO VEGAN BASE SWEET	80
	Agua	620
	Nucleo light	150
	Fibra sweet	100
	Pasta	50
	Total	1000
Pistacho (Pasta Pistacchio Superior, Pasta Pistacchio Integrale, Pasta Pistacchio Lucano, Pasta Pistacchio Pesto)	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Agua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Total	1000
Avellana (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
Almendra (Pasta Mandorla, Pasta Mandorla di Toritto)	CALO VEGAN BASE FAT	120
	Acqua	620
	Nucleo light	160
	Pasta	100
	Totale	1000