

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989



Παγωτά Vegan & Stevia

με γεύσεις ξηρών καρπών (calovegan base fat)

ή γλυκές γεύσεις (calovegan base sweet)

Βάση sorbet

CALO VEGAN BASE FAT

CALOVEGAN BASE SWEET

Περιγραφή

Για παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη με στέβια.

Αφορά ζεστή και κρύα μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Υδατάνθρακες	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
16%	57%	0%	23%

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό sorbet

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά Γάλακτος	Συν. στερεά
7-10%	18-20%	9,5-10,5%	37-40%

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Calo Vegan Base Sweet



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 , +30 6970803706

www.tecnoblend.it/el



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

Βάση sorbet

CALO VEGAN BASE SWEET

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

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
CALO VEGAN BASE SWEET	60
Νερό	620
SUGAR LIGHT	130
FIBRA PIU	90
Pasta Φρούτου CALO FRAGOLA	100
ΣΥΝΟΛΟ	1000

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
CALO VEGAN BASE SWEET	80
Νερό	620
SUGAR LIGHT	150
FIBRA PIU	100
Pasta CALO CARAMEL / BISCOTTO	100
ΣΥΝΟΛΟ	1000

CALO VEGAN BASE FAT

Pistacchio Superior - Integrale - Lucano- Pesto- Nocciola Trilobata - 100%- Italiana - Swing Arachide- Gianduja Amara- Cacao Fodente - Mandorla di Torritto - Mandorla	CALOVEGAN BASE FAT	120
	FIBRA PIU	0
	Νερό	620
	SUGARLIGHT	160
	PASTA TECNOBLEND	100
	Σύνολο	1000

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