

Felice di piacere

Base Gaia è proposta in due versioni per offrire al gelatiere la possibilità di scegliere il dosaggio preferito e realizzare così un prodotto inconfondibile

Caratteristiche

Descrizione: semilavorato per gelato a base crema

Lavorazione: a caldo

Dose d'impiego: 50 g/lt (Base Gaia), 150 g/lt (Base Gaia+)

Plus: senza grassi aggiunti e senza aromi

Confezione: buste da 2 kg

Imballo: cartone da 6 buste

Ogni esigenza creativa dell'artigiano può essere soddisfatta, grazie alla duplice scelta tra dosaggio a 50 g/lt (Base Gaia) e 150 g/lt (Base Gaia +). Entrambi i prodotti sono senza alcun tipo di grassi aggiunti e sono privi di aromi. È così possibile ottenere un gelato cremoso dal gusto pulito e dalla nota delicata di latte. La lavorazione si esegue a caldo.

Linea: Base Gaia
Referenze: Base Gaia e Base Gaia+



www.torronalba.com