

#DALLACOPERTINA

# METODO *innovativo*



Rivoluziona la preparazione di sorbetti di frutta, semplificando e riducendo i tempi di produzione

## CARATTERISTICHE

Disponibile in cartone con due secchielli da 6 kg. Il dosaggio consigliato è di 350 g per kg di miscela. Il prodotto è vegan, senza derivati del latte aggiunti e senza glutine.

Si tratta di uno sciroppo che, con la sola aggiunta di acqua e frutta, consente di realizzare rapidamente sorbetti dalla tenuta in vetrina e dalla spatolabilità impeccabili; allo stesso tempo permette di preservare tutta l'autentica freschezza della frutta. Può essere utilizzato sia con frutta fresca di qualsiasi tipo, sia con paste concentrate, puree oppure frutta surgelata. Il gusto neutro dello sciroppo, inoltre, non modifica, anzi esalta il sapore del frutto nel gelato. SorbetTiAmo è ideale anche per la realizzazione di ghiaccioli, calippi e granite.



**NUTMAN** SorbetTiAmo

[www.nutman-group.com](http://www.nutman-group.com)