

# PRODOTTI IN POLVERE

## BASI E NEUTRI

Gli ingredienti delle basi CREAMO sono bilanciati al fine di conferire al gelato una struttura ottimale in termini di cremosità, spatolabilità e conservabilità anche per più giorni. La gamma delle basi CREAMO è composta da vari tipi di prodotto con caratteristiche diverse sia di dosaggio che di utilizzo.

Ci teniamo inoltre a sottolineare che tutte le basi in polvere non contengono grassi vegetali "idrogenati".



### • BASI PER GELATO AL LATTE •

Codice	Prodotto	Peso Kg.	Conf.xCart.	Dosaggio
PR0151	BASE CREMOSA	2	8x2	100 gr.
PR0001	CREAMO 50	2	8x2	50 gr.
PR0002	CREAMO 100	2	8x2	100 gr.
PR0006	CUOR DI PANNA	2	8x2	50 gr.
PR0060	ANGELICA 100	2	8x2	100 gr.
PR0087	CREAMIX 100	2	8x2	100 gr.
PR0128	FUTURA 50 G	2	8x2	50 gr.
PR0132	FUTURA 100 G	2	8x2	100 gr.





## • BASI PER GELATO ALLA FRUTTA •

Codice	Prodotto	Peso Kg.	Conf.xCart.	Dosaggio
PR0008	FRUTTAGEL 50	2	8x2	50gr.
PR0009	LIMONE SORRENTO 'gusto vero'	1,5	6x1,5	250gr.
PR0070	LEMONCREAM 50	2	3x2	50gr.

## • POLVERI AROMATIZZANTI •

Codice	Prodotto	Peso Kg.	Conf.xCart.	Dosaggio
PR0012	YOGOCREM 30	2	3x2	30gr.
PR0013	LIQUIRIZIA PURISSIMA	2	3x2	30gr.
PR0057	MASCARPONE	2	3x2	40gr.
PR0015	PANNAGUSTO	2	3x2	20gr.

## • NEUTRI - EMULSIONANTI - INTEGRATORI •

Codice	Prodotto	Peso Kg.	Conf.xCart.	Dosaggio
PR0010	NEUTRO CF 10	2	3x2	10gr.
PR0048	CREAMO STRUTTURA	2	8x2	20gr.
PR0049	FRUTTAMICA (INULINA)	2	3x2	20/40gr.
PR0122	FRUTTAVIVA	1	8x1	200gr.
PR0011	CREMOGELS	5	1x5	5gr.
PR 0118	PIÙ CALDO	2	3x2	20gr.