

# BASI LINEA HEALTHY E VEGAN





## **COD. 000050**

### **BASE LUPINO**

Base vegetale completa per ottenere gelati privi di lattosio e a basso indice glicemico. Le caratteristiche organolettiche del lupino conferiscono al gelato un sapore inconfondibile ma molto delicato.

#### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d' acqua. Sviluppo a freddo.

È possibile personalizzare il gelato al lupino aggiungendo paste aromatizzanti senza zuccheri o frutta fresca.

#### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 000127**

## **BASE VEGAN COCCO**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di cocco.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

### **Dosaggio:**

400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto che desideri.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 000128**

## **BASE VEGAN AVENA**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di avena.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

**Dosaggio:**

400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto che desideri.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000129**

## **BASE VEGAN MANDORLA**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di mandorla.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

**Dosaggio:**

400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto desiderato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.

