

SEMILAVORATI VARI





COD. 07005

CACAO D'ARTE

Cacao in polvere D 23 A (22%-24%), dal gusto rotondo ed amabile dal colore intenso.

Dosaggio:

50/60 grammi per 1 kg miscela bianca.

Aggiungendo una piccola parte di addensante, è possibile utilizzare questo cacao per ottenere gustose ciocolate calde.

Confezioni:

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 4 sacchetti.





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Profumatissime bacche di vaniglia Bourbon
Madagascar accuratamente selezionate.

Confezioni:

sacchetto da kg 0.5.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Essenza aromatica al rhum dal profumo inconfondibile, ideale come ingrediente per creare un ottimo gelato al gusto Malaga.

Dosaggio consigliato:

5-10 grammi per kg miscela.

Confezioni:

bottiglia da 1 lt.





COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Pregiatissima polvere di Liquirizia per ottenere gustosissimi gelati.

Dosaggio consigliato:

30 grammi per kg miscela.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Gustosa polpa di nocce di cocco in scaglie.

Ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:
cartone da kg 6.

