



MONDO GELATO

*Integra il tuo
gelato!*



Integratori

INTEGRA FIBRE

Integratore a base di fibre vegetali, privo di zucchero, grassi e derivati del latte. Aumenta la pienezza e la stabilità del gelato, rallenta lo sgocciolamento e aiuta a prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio. Indicato per tutti i tipi di gelato, si può utilizzare anche in abbinamento ad altri integratori.

PLUS



- Apportatore di solidi (aumenta il corpo del gelato)
- Rallenta lo sgocciolamento
- Previene la formazione di cristalli di ghiaccio
- Senza grassi
- Senza latte
- Impiego sia a caldo che a freddo

INTEGRA LATTE

Integratore di proteine del siero. Utile per rendere il gelato più "caldo" e soffice, si può impiegare sia a caldo che a freddo. Di facile utilizzo, è adatto a migliorare tutte le ricette di gelateria. Si può utilizzare anche in abbinamento ad altri integratori.

PLUS



- Aumenta l'overrun
- Aumenta il "calore"
- Senza grassi
- Impiego sia a caldo che a freddo

INTEGRA PANNA

Integratore di grassi nel gelato. Utile per rendere il gelato più cremoso e "caldo" al palato. Di facile utilizzo, è adatto a migliorare tutte le ricette di gelateria. Si può utilizzare anche in abbinamento ad altri integratori. Impiego sia a caldo che a freddo.

PLUS



- Aumenta la cremosità
- Basso dosaggio alto rendimento
- Con grassi
- Impiego sia a caldo che a freddo

FIBRAMIX



Integratore a base di fibre vegetali il cui scopo è quello di conferire struttura alla base del gelato e di migliorarne la consistenza rendendolo più sostenuto, grazie al maggior contenuto di fibre che aiuta ad assorbire meglio i liquidi, pur mantenendo un'ottima cremosità. I risultati sono l'ottenimento di un gelato più appagante al palato e di un'esperienza gustativa più soddisfacente, evitando l'effetto sgocciolamento, un difetto a cui è soggetto il gelato. Può essere impiegato sia nei gelati alla frutta che in quelli alla crema.

PLUS



- Ricco di fibre
- Struttura più sostenuta, ottima cremosità
- Ideale per gelati su cono
- Facile da utilizzare

PROTEINMIX



Un integratore che si distingue per la presenza al suo interno di proteine del siero del latte la cui funzione è quella di aumentare il volume del gelato grazie a una maggior efficienza nell'inglobamento di aria nella miscela del gelato. Il risultato è l'ottenimento di un gelato di qualità, con una consistenza soffice e cremosa, più caldo al palato e non troppo freddo.

PLUS



- Mantiene la % di overrun equilibrata
- Conferisce volume al gelato e un'ottima cremosità
- Migliora la conservazione del gelato
- Facile da utilizzare



senza
glutine

Prodotto	Dosaggio grammi/litro latte	Uso	Aroma	Peso busta	Buste per cartone
Integra Fibre	20 g/l	base gelato	neutro	1 kg	8
Integra Latte	20 g/l	base gelato	latte	1 kg	8
Integra Panna	20 g/l	base gelato	panna	1 kg	8
Fibramix Giuso	20 g/l	base gelato	neutro	2 kg	4
Proteinmix Giuso	20 g/l	base gelato	latte	2 kg	4