

Basi Gelato

dal  1907

PERUGINA®

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
Base Cioccolato	12308000	4x3Kg
Base Latte 100	700203	4x3Kg
Base Neutra 100	700204	4x3Kg
Base 100 Pannatop SGV	700209	4x3Kg
Base 50 Neutra SGV	700210	4x3Kg
Base Nucleo 30	12156837	4x3Kg
Base Semifreddo	12156901	4x2.8Kg
Base Frutta 100	700206	4x3Kg

Basi gelato

Base Nucleo 30

30g/litro

Lavorazione a caldo
e a freddo

Ideale maturazione 4-12h

Struttura compatta e omogenea, con un ottimo over-run. È neutra, permette la **massima personalizzazione** dei gusti ed è ottima anche per i gelati sorbetti alla frutta. È una base adatta ai professionisti che intendono costruire interamente il proprio gelato iniziando dal nucleo di addensanti. Contiene olii vegetali non idrogenati.

Base 50 SGV

50g/litro

Lavorazione a caldo
e a freddo

Ideale maturazione 4-12h

Specificata per i gelati alle creme. La struttura che si ottiene è leggera ed omogenea, ha un ottimo over-run e un impatto non freddo al palato. La base è neutra, priva di aromi e contiene **solo grasso vaccino** che, grazie all'elevata pulizia di gusto, è garanzia della massima esaltazione delle paste insaporenti.

Base Neutra 100

100g/litro

Lavorazione a caldo
e a freddo

Ideale maturazione 4-12h

Versatile negli utilizzi, è neutra priva di aromi e garantisce una struttura omogenea con un ottimo over-run. L'impatto al palato è di un gelato corposo ma non freddo. **L'assenza di retrogusti** enfatizza il sapore del latte crudo. Contiene olii vegetali non idrogenati.

Base Latte 100

100g/litro

Lavorazione a caldo
e a freddo

Ideale maturazione 4-12h

Base specifica per i gusti alle creme con **leggero aroma alla vaniglia**, senza però invadere gli altri gusti. L'impatto al palato è di un gelato Corposo ma non freddo, e in vetrina garantisce massima stabilità. Contiene olii vegetali non idrogenati.

Base 100 Pannatop

100g/litro

Lavorazione a caldo
e a freddo

Ideale maturazione 4-12h

Base specifica per i gusti alle creme. Contiene il **20% di panna in polvere**, che rilascia una piacevole nota aromatica «panna» che non invade gli altri gusti. Massima stabilità del gelato in vetrina. Contiene soli grassi vaccini. Senza grassi idrogenati.

Base Cioccolato

375g/litro acqua o 280g/litro
latte (per cioccolato latte)

Lavorazione a caldo

Ideale maturazione 4-12h

Base specifica per gelato al cioccolato, senza coloranti aggiunti. Contiene solo grasso vaccino, è neutra e **priva di aromi e coloranti**. Il blend di cacao presente in ricetta è garanzia della massima esaltazione del gusto del cioccolato (aggiunto dall'artigiano) e del colore. Non richiede l'aggiunta di cacao. Senza grassi idrogenati.

Base Frutta 100

100g/kg

Lavorazione a freddo

Maturazione di 20 minuti

Specificata per gelato alla frutta con struttura cremosa. Non contiene latte. Contiene un'alta percentuale di fibre solubili **adatta a tutti i tipi di frutta**. Può essere utilizzata **sia con acqua che con latte**. Non contiene grassi.

Base Semifreddo

Gelato: 200g base, 450g di latte o panna, 450g di gelato.

Pasta insaporente: 250g di base, 1 litro di latte (o latte e panna) e circa 100g di pasta o purea di frutta

Lavorazione a freddo



Mescolare gli ingredienti e montare in planetaria per 3/5 minuti

Base specifica di sapore neutro per la **creazione di semifreddi**, dalla struttura stabile e con altissima resa. Ottima anche per ottenere **mousse** da conservare a temperatura positiva. Non contiene coloranti e grassi vegetali idrogenati.