BILANCIATURE BASE E CIOCCOLATI PERUGINA

	Gr	BASE	DESTROSIO	SACCAROSIO	ACQUA	LMP	LATTE	TOT RICETTA	PAC	POD
Fondente Bitter	430	750	100	50	2000	70		3400	27.1	17.6
Fondente 64% cacao	430	750	100	50	2000	70		3400	27.0	18.8
Fondente Luisa CC	430	750		110	2000	100		3390	27.0	20.0
Latte Finiss. CC	430	700		50			2500	3680	25.8	16.3

I valori riportati in tabella sono espressi in grammi. PAC: potere anti congelante; POD: potere dolcificante

LO SAPEVI CHE...

Lasciare maturare la ricetta a caldo prima di mantecare (80 gradi per circa 15 minuti) è una valida alternativa all'utilizzo del mixer ad immersione per sciogliere al meglio il cioccolato?

Per valutare correttamente il gusto e il colore di un gelato al cioccolato dopo la mantecazione è bene attendere circa un'ora?

Non é necessario sciogliere a parte il cioccolato che, essendo in cubetti, si scioglie con facilità direttamente nei liquidi a 80°C insieme alla base.

CODICE	DESCRIZIONE	UNITÀ DI VENDITA	FORMATO	DURATA MESI
12308000	**PERUGINA** Base Cioccolato	C	4x3kg	18
703122	**FONDENTE Bitter** 70% cacao Cubetti	C	1x12kg	24
12306727	**FONDENTE** 64% cacao Cubetti	C	1x12kg	24
12281742	**FONDENTE LUISA** 51% cacao CC Cubetti	C	1x12kg	24
12281743	**LATTE FINISSIMO** CC Cubetti	C	1x12kg	18

IL PIACERE DEL CIOCCOLATO PERUGINA INCONTRA LA PASSIONE PER IL GELATO

BASE PER GELATO AL CIOCCOLATO

PERUGINA è un marchio storico, da sempre sinonimo di tradizione e di **arte cioccolatiera italiana.** Da oggi, il gusto e la qualità del cioccolato **Perugina** entrano **nella vetrina della tua gelateria.** Il cioccolato incontra una **NUOVA BASE** creata appositamente per la produzione del gelato al cioccolato, uno dei gusti più amati.

DA OGGI TUTTE LE SFUMATURE DI GUSTO DEL CIOCCOLATO RIVIVONO NEL TUO GELATO ARTIGIANALE

- Creata per esaltare ogni sfumatura di gusto del cioccolato **Perugina**
- Facile da dosare e utilizzare, il gelato si ottiene in pochi passaggi
- Straordinaria cremosità del gelato, dalla perfetta tenuta in vetrina
- Risultati certi e costanti

UNA SELEZIONE DI RAFFINATE VARIETÀ

Fondente Bitter 70% cacao

Gusto intenso per gli amanti del sapore deciso di media/forte amarezza, con spiccata astringenza e media acidità. La grande persistenza è frutto della tostatura delle fave di cacao.

Fondente 64% cacao

Equilibrato nell'amarezza e nella intensità. Spiccano la tostatura e una leggera nota di caffè torrefatto, per terminare con una lunga persistenza del gusto.

Fondente Luisa 51% cacao

Gusto bilanciato tra note dolci e amare, e leggermente caramellato. Un fondente equilibrato amabile e rotondo.

Latte Finissimo

Le note di latte e di mou risaltano immediatamente; il sapore e la dolcezza sono equilibrati.

Per completare l'offerta di gusti cioccolato nella tua vetrina

Cubetti

Ready Mix

Ready Mix

Con Nestlé Professional potrai esporre in vetrina un'offerta completa: tutti i colori del gelato al cioccolato che soddisfano le esigenze di un pubblico raffinato e grande estimatore del gelato al cioccolato.