



OSNOVE V PRAHU ZA MLEČNE SLADOLEDE

BASE SUPREMA | 2kg

Base Suprema je sladoledna baza bogata z maščobami (50%), idealna za ustvarjanje visokih sladoledov. Za to sladoledno osnovo je značilen nežni okus po mleku. Uporabljamo jo na toplo.

SESTAVINE: rastlinska maščoba (kokosova), posneto MLEKO v prahu, maltodekstrin, dekstroza, emulgatorji: E472b, E472a, E477, E471, E473, SOJINA moka, stabilizatorji: E412, E401, E410, naravne arome. Ne vsebuje glutena.

UPORABA: 100g sladoledne baze BASE SUPREMA + 200-250g sladkorja + 1l mleka.

Najprej zmešaj suhe sestavine. Nato v pasterizator vlij mleko in zdaj dodaj praškasto mešanico ter začni postopek pasterizacije. Nato dodaj zelen okus in zmes zamrzni v aparatu za sladoled.

COMPLET 100 "C" | 2kg

Osnova Complet 100 "C" je svežega okusa, ima nežno strukturo in je zelo lepo mazljiva. Primerna je predvsem za tiste, ki jim je všeč bogat okus tradicionalnega italijanskega sladoleda.

SESTAVINE: dekstroza, rafinirane rastlinske maščobe (kokos), posneto MLEKO v prahu, maltodekstrin, emulgatorji: E472b-E472a-E473, stabilizatorji: E410-E412-E466-E401, naravne arome. Ne vsebuje glutena.

UPORABA: 100g sladoledne baze COMPLET 100 "C" + 200-250g sladkorja + 1 liter mleka

Na začetku zmešamo skupaj suhe sestavine za sladoled. V pasterizator vlijemo 1 liter mleka, nato dodamo mešanico. Po tem dodamo zelen okus in ponovno premešamo, nato pa mešanico lahko zmrzemo v stroju za sladoled.

ASSOLUTTA LATTE 75 | 1,8kg

Baza Assolutta latte 75 je izdelana z mlečnimi proteini, ki še bolj poudarijo barvo in strukturo, prav tako pa vsebuje tudi rastlinske vlaknine in maltodekstrin, ki vpijajo vodo in učvrščujejo. S posnetim mlekom, ki obogati strukturo in barvo in s škrobom, ki stabilizira bo zadovoljila še tako zahtevnega sladoledarja.

SESTAVINE: MLEČNE beljakovine, rastlinska vlakna, posneto MLEKO v prahu, maltodekstrin, škrob. Ne vsebuje glutena.

UPORABA: 750g sladoleadne baze ASSOLUTTA LATTE + 10l mleka.

Bazo zmešamo z mlekom in vlijemo v pasterizator, saj jo uporabljamo na topel način.

Baza 100 Makabo 2kg | 5kg | 25kg

SESTAVINE: posneto MLEKO v prahu, rafinirana kokosova maščoba, dekstroza, maltodekstrin, glukozni sirup v prahu, emulgatorji (E471, E477, E472e), MLEČNE beljakovine, stabilizatorji (E410, E466, E407), arome.

UPORABA: Sladoleдно bazo BAZA 100 MAKABO uporabljamo na topel način.

Baza 50 Makabo 2kg | 25kg

SESTAVINE: posneto MLEKO v prahu, dehidriran glukozni sirup, MLEČNE beljakovine, maltodekstrin, emulgatorji (E471, E472e, E477), stabilizatorji (E410, E466, E412, E407), arome.

UPORABA: Sladoleдно bazo BAZA 50 MAKABO uporabljamo na hladen ali topel način.