




Preparati Aromatizzanti e Specialità

Le specialità sono prodotti concentrati che rafforzano il gusto di torte e gelati. Ideali, in gelateria e pasticceria, per personalizzare le proposte con quel tocco di aroma in più che fa la differenza!

Cod.	Prodotto			
140401	YogoLea	30	6 x 2 KG	C/F
140301	Lea Yogo 30	30	6 x 2 KG	C/F
140201	Mascarpone 30	30	6 x 2 KG	C/F
311905	Rinforzo Panna Aromatizzante per Gelati al Latte	10-30	2 x 3,5 KG	C/F
310501	Caffè 20 (concentrato)	20	4 x 3 KG	C/F
313101	Zuppa Inglese 30 (concentrata)	30	4 x 3 KG	C/F
320301	Arancio 40 (concentrato)	40	4 x 3 KG	C/F
321301	Lemonella 25 (concentrato al limone)	25	6 x 2,7 KG	C/F

Linea Soft

Una gamma di basi in polvere perfettamente stabilizzate che richiedono solo l'aggiunta di latte e che permettono di ottenere un gelato soft cremoso e ricco di gusto.

Cod.	Prodotto			
162801	Lea Pan Softeis	350	6 x 2,5 KG	F
160101	Lea Ciocc Softeis	350	6 x 2,5 KG	F
160201	Yogo Softeis	350	6 x 2,5 KG	F
160301	Yogo Softeis (con fruttosio)	350	6 x 2,5 KG	F

