

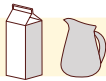


# Miglioratori di struttura Integratori

È una linea di prodotti, in pasta o in polvere, da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne i sapori, la spatolabilità, la cremosità e la conservazione in vetrina. Gli integratori permettono, in base ai diversi dosaggi di impiego, di variare la struttura del gelato e di soddisfare le diverse esigenze del gelatiere.

Cod.	Prodotto			
260101	Lea Fin	10-30	2 x 5 KG	F
141001	Lea Plus Protein	20-40	6 x 2 KG	C/F
140901	Lea Maltodex	10-30	6 x 2 KG	C/F
141101	Master Cream	10-30	6 x 2 KG	C/F
141301	Miglioratore per Creme e Frutta	10-30	6 x 1,5 KG	C/F

# Gelato Caldo

Il gelato caldo è un piacevole punto di incontro tra il gelato classico ed il semifreddo. Dal gusto sublime ed intenso è soffice e cremoso, caldo al palato ed accattivante agli occhi. Ideale da proporre nei mesi invernali, si può realizzare nei gusti più svariati semplicemente aggiungendo alla base per gelato caldo le paste concentrate.

Cod.	Prodotto			
160801	Panna Mont	500	6 x 2,5 KG	F
164401	Mousse alla Soia	600	6 x 2,5 KG	F
160701	Panna Melody	500	6 x 2 KG	F

