

**Base Cacao di Qualità Personalizzata**



**SELEZIONE DI MATERIE PRIME IN POLVERE PREMISCELATE**  
**Con PERSONALIZZAZIONE FINALE del Gelatiere**

Ingredienti:

Latte scremato in polvere, Saccarosio, Miscela di Cacao magri (10/12% burro di cacao) pregiati in polvere, Destrosio, Maltodestrine, Emulsionanti: Monodigliceridi, Esteri del Saccarosio, Stabilizzanti: Farina di semi di carrube, Gomma di cellulosa



Durata del prodotto: 15 mesi

Disponibilità in confezioni: 5x 1,6kg e 1x 8kg

Dosi di impiego in pastorizzatore:

1 kg di Base Gran Cacao Gold + 1,6 kg di Acqua + 0,25 kg Selezione di Cioccolati

**Depliant Pubblicitario – Scheda Tecnica a Richiesta**

il presente Documento è Proprietà di

La Sorbetteria Castiglione Srl – via Castiglione, 44 40124 Bologna – Italia, Telefono e Fax +39051233257  
C.F. e P.IVA 04219680370 – Registro Imprese di Bologna n. 64624 [www.lasorbetteria.it](http://www.lasorbetteria.it)