ASS©LUTA FRUTTA 50

L'essenza* nell'assenza

con soli 5 ingredienti essenziali*



Assoluta Frutta 50

Ingredienti:

Fibre vegetali, Fruttosio, Succo di limone disidratato, Proteine Vegetali (Soia), Maltodestrine

000CZ200 Art.155

L9365862 15-09-2013 Kg. 2









CHE COSA F'

Assoluta Frutta 50 rappresenta una vera rivoluzione nel mondo del gelato. Una base che va oltre la naturalità degli ingredienti alla ricerca della vera essenza di un buon gelato artigianale.

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA

Assoluta Frutta 50 sposa la filosofia del Clean Label; ovvero la volontà di avere etichette corte, pulite e, soprattutto, trasparenti.

Assoluta Frutta 50 è difatti realizzata con soli 5 ingredienti essenziali* ed in totale assenza di additivi.

I RISULTATI

Assoluta Frutta 50 permette di ottenere un gelato:

- assolutamente genuino e "pulito"
- con un sapore neutro
- con una struttura ottima
- con una eccellente opacità
- estremamente stabile nella conservazione

Il tutto senza nessuna complicazione nel processo produttivo, non è infatti necessario nessun macchinario ad integrazione delle lavorazioni abituali



1* FIBRE VEGETALI

assorbono acqua e stabilizzanc



2* FRUTTOSIO

zucchero naturale della frutta, agisce come anticongelante



3* SUCCO DI LIMONE DISIDRATATO

aciditicante naturale



4* PROTEINE VEGETALI (SOIA)

conferiscono cremosità



5* MALTODESTRINE

assorbono acqua e danno struttura



arketing & grafica *Antonio Gardoni* www.antoniogardoni.com

ASS©LUTA FRUTTA 50

Le <u>assenze</u> totali

senza stabilizzanti senza emulsionanti senza aromi



Dati Tecnici

Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio g/Kg

