



RECHEIOS E COBERTURAS












As coberturas Main Fusion, intensas e de sabor delicado, são ideais para marmorizar, banhar e decorar doces e sorvetes. Os recheios e geleias proporcionam acabamento perfeito, mantendo sempre fresco seu delicioso aroma e o sabor natural característico.



Descubra todas as linhas em www.mainfusion.com.ar



APLICAÇÕES

	CAFÉ	
	LATTES	
	COQUETÉIS	
	REFRESCOS	
	SMOOTHIES	
	BATIDAS	
	PARFAITS	●
	FRAPPÉS	
	SORVETES	●
	SOBREMESAS	●
	CONFEITARIA	●

BENEFÍCIOS

CALDA DE CHOCOLATE

Por sua fluidez, garante um excelente poder de cobertura, formando uma camada fina e uniforme que otimiza o rendimento e a apresentação do produto.

Possui uma excelente solidificação, que o torna ideal para picolés e bombons gelados.

Derretem suavemente na boca, deixando um paladar limpo e sem residual de sabor, devido à qualidade da gordura utilizada (não hidrogenada e livre de gorduras trans).

EMBALAGEM

POTE 1,5KG	BALDE 4,5KG	BALDE 10KG
		
4 u. em caixa de 25 x 25 x 19 cm		

Conservar em local fresco (25°C) e seco, em sua embalagem original

Validade: 24 meses

NÃO CONTÉM GLÚTEN



DOSAGEM DE USO SUGERIDA

Uso direto
5% a 15% de produto

SUGESTÕES

Menta marmorizada

Pasta de menta: 75g (50g/kg base)
Base Fusion 50: 50g
Leite em pó desnatado: 40g
Creme de leite (35% MG): 150g
Leite integral: 1000cc
Açúcar: 250g
Chocolate Premium: Marmorizar a gosto

