



PASTAS

Las pastas Main fusion, ofrecen una solución integral de excelencia para la elaboración de helados, semifríos, mousses y postres. Ya sean de frutas frescas, frutos secos o combinaciones de chocolates y otros ingredientes, aportan la dosis justa de color, dulzor, sabor y acidez para obtener productos equilibrados con excepcionales cualidades sensoriales.



Descubre todas las líneas Main Fusion



APLICACIONES

	CAFE	
	LATTES	
	CÓCTELES	
	REFRESCOS	
	SMOOTHIES	
	BATIDOS	
	PARFAITS	
	FRAPPÉS	
	HELADOS	●
	POSTRES	●
	PASTELERÍA	●

PASTAS FRUTALES

Elaboradas a partir de jugos y frutas de excelente calidad, con más del 40% de fruta en su formulación, permiten la estandarización de las recetas frutales, durante todo el año. Se pueden utilizar solas o como refuerzo en distintas preparaciones. Se pueden aplicar en preparados lácteos.

PASTAS CLÁSICAS

Ideales para mantener la estandarización, aportan a las preparaciones un perfil definido y delicado. De gran rendimiento, debido a su alta concentración, permiten obtener el sabor deseado sin interferir o modificar las recetas originales.

PACKAGING

POTE 1,5KG	POME 720G	BALDE 4,5KG
4 u. en caja de 25 x 25 x 19 cm	8 u. en caja de 25 x 25 x 19 cm	

Conservar en lugar fresco (25°C) y seco, en su envase original.

Vida útil: 24 meses

LIBRE DE GLUTEN



DOSIS DE USO SUGERIDA

Uso indirecto
50 - 70 gr/kilo base

SUGERENCIAS

Crema helada de pistacho

Pasta Pistacho: 75g (50g/kg base)
Polvo Fusion 50: 50g
Leche en polvo descremada: 40g
Crema de leche (35%MG): 150g
Leche entera fluida: 1000cc
Azúcar: 250g

