



RELLENOS Y COBERTURAS

Las coberturas Main Fusion, intensas y de delicado sabor, son ideales para granizar, bañar y decorar postres y helados. Los rellenos y jaleas ofrecen constantes soluciones para acabados perfectos manteniendo siempre frescos su delicioso aroma y sabor natural característico.



Descubre todas las líneas en www.mainfusion.com.ar



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

CUALIDADES

BAÑO DE CHOCOLATE

Por su fluidez, asegura un excelente poder cubritivo, formando una capa fina y uniforme que optimiza el rendimiento y la presentación del producto.

Posee un excelente crack, que lo hace ideal para palitos y bombones helados.

En boca funden suavemente, dejando el paladar limpio y sin retrogustos extraños por la calidad de la materia grasa utilizada (no hidrogenada y libre de grasas trans).

PACKAGING

POTE 1,5KG	BALDE 4,5KG	BALDE 10KG
4 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 directo
5% a 15% de producto

SUGERENCIAS

Menta granizada

Pasta de menta: 75g (50g/kg base)

Base Fusion 50: 50g

Leche en polvo descremada: 40g

Crema de leche (35% MG): 150g

Leche entera fluida: 1000cc

Azúcar: 250g

Chocolate Premium: Granizar a gusto

