



# VARIEGATOS








El veteado que marca la diferencia. Por su textura característica, cremosa y consistente, permite una amplia gama de aplicaciones en heladería y pastelería. Ofrece el equilibrio justo de sabor y garantiza la conservación de la estructura original de las frutas a temperaturas bajo cero.



Descubre todas las líneas en [www.mainfusion.com.ar](http://www.mainfusion.com.ar)



## APLICACIONES

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

Los variegatos Main Fusion ayudan a personalizar y decorar postres, tortas, helados, mousses, semifríos, etc. Por sus características y uso directo ofrecen una excelente presentación de postres y helados en vitrinas de exhibir.

## VARIEGATOS FRUTALES

Trozos de frutas de excelente calidad. Formulados especialmente para mantener la textura justa, sin congelar.

## VARIEGATOS INDULGENTES

El toque premium para postres y helados. Aportan a las recetas un perfil definido y delicado.

## PACKAGING

POTE 1,5KG	POME 750G	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 directo  
100 - 150 g/kilo de producto

## SUGERENCIAS

### Mascarpone del Bosque

Mascarpone: 80g (50g/kg base)  
Base Fusion 50: 50g  
Leche en polvo descremada: 40g  
Crema de leche (35% MG): 150g  
Leche entera fluida: 1000cc  
Azúcar: 250g  
Variegato de Frutos del Bosque: Vetear a gusto

