



El momento del **HAPPYHOUR**

Donde la protagonista es la nueva Doppia Base Cocktail Finalmente la respuesta en heladería a la fuerte tradición Italiana del vino, es un producto que deja libre espacio a la creatividad de los Maestros Heladeros para realizar sorbetes utilizando los más variados vinos y licores. La Doppia Base Cocktail le da al helado una óptima espatulabilidad, estabilidad y duración en la vitrina a pesar de la presencia de alcohol y azúcares. Además la ausencia de derivados de la leche realza en el sorbete el sabor del vino o del licor utilizado, consintiendo el consumo también a las personas que sufren intolerancia a la lactosa.

DoppiaBase

COCKTAIL

Producto con óptima estabilidad en el helado terminado para uso en frío sin grasas añadidas, ni derivados de leche. Permite combinar con fruta, y disminuir la cantidad de azúcares dependiendo de la fruta que se utilice.

Cod: 60111/2 presentación/kg: 8 x 2

Recetario

VINO Clasicos

Agua 2300 gr.
 Vinos (11°-14° alc.) 2000 gr.
 Azúcar 880 gr.
 Fructosoft 400 gr.
 DOPPIA BASE COCKTAIL 420 gr.
 Total 6000 gr.

CERVEZA

Cerveza (4°-6° alc.) 4200 gr.
 Jugo de limón 80 gr.
 Azúcar 900 gr.
 Fructosoft 400 gr.
 DOPPIA BASE COCKTAIL 420 gr.
 Total 6000 gr

CAIPIRINHA

Agua 3400 gr.
 Cachaça 500 gr.
 Jugo de lima 450 gr.
 Azúcar 780 gr.
 Fructosoft 450 gr.
 DOPPIA BASE COCKTAIL 420 gr.
 Total 6000 gr.

GANCIA CON LIMON

Agua 2900 gr.
 Gancia 1200 gr.
 Jugo de limón 580 gr.
 Azúcar 540 gr.
 Fructosoft 360 gr.
 DOPPIA BASE COCKTAIL 420 gr.
 Total 6000 gr.

FERNET CON COCA

Coca Cola 4100 gr.
 Fernet 550 gr.
 Azúcar 600 gr.
 Fructosoft 330 gr.
 DOPPIA BASE COCKTAIL 420 gr.
 Total 6000 gr.