

Latte condensato Nestlé



BAG IN BOX
5 kg

LATTA
1 kg






Disponibile in due diversi formati, è ideale per le lavorazioni in gelateria e non solo.



Aggiungilo come **ingrediente delle tue basi gelato** Nestlé Professional per dare un'eccezionale cremosità.

	 Base	 Saccharosio	 Destrosio	 Latte fresco	 LCZ 9% mg	 Panna 35% mg
BASE 100 PANNATOP*	80	90	30	680	100	20

Ideale anche per le **lavorazioni a freddo** in gelateria.

	 Base	 Destrosio	 Latte magro in polvere	 LCZ 9% mg	 Acqua
BASE 100 PANNATOP*	90	25	15	320	550

*Contatta lo Spazio Culinario per conoscere le bilanciature con le altre Basi per gelati Nestlé.

Dulce De Leche

Il dulce de leche è una crema spalmabile dolce a base di latte e zucchero tipica della tradizione argentina, famoso oggi in tutto il mondo. Viene utilizzato in numerosissime preparazioni dolci e i più golosi lo mangiano anche da solo, un cucchiaino dopo l'altro!

PREPARAZIONE

Cuocere una latta da 1 kg di **Latte Intero Concentrato Zuccherato 8% M.G.**, immergendo il barattolo per 3 ore in acqua a bollire. Estrarre la latta e farla raffreddare per 1 ora. Prelevare il prodotto dalla latta, sarà pronto per essere decorato e servito. Una volta preparato così, è ottimo come variegato del gelato, da provare sul fiordilatte. E poi lasciati coinvolgere dalla tua fantasia...



INGREDIENTI
PER GELATERIA



LATTE INTERO CONCENTRATO ZUCCHERATO 8% M.G.

CODICE

FORMATO

U/V

DURATA MESI

BAG IN BOX

12278481

2x5 kg

c

10

LATTA

12464092

12x1 Kg

c

10