



# Neutri

Prodotti dedicati a tutti i gelatieri puristi, che mirano a personalizzare al massimo la propria base completandola con materie prime e integratori. Eccezionali, se aggiunti alla miscela base, per conferire una struttura perfetta e una tenuta in vetrina impeccabile al gelato artigianale.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00003204</b> Neutro 4	A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo.	<b>2,8</b>	2,00 Kg X 4	

