



# NEUTROFRUIT cream XS

---

Miscela a base di emulsionanti & stabilizzanti  
per gelati alla frutta e al latte.



# NEUTRO FRUIT creamXS

---

Una miscela contenente emulsionanti e stabilizzanti, appositamente studiata e bilanciata per gelati alla frutta e al latte. Semplice da usare, specifica per esperti professionisti, vero riferimento nel gelato moderno, altamente personalizzabile, di gusto neutro. Metodo a caldo conferisce al gelato corposità diminuendo la sensazione di “freddo” al palato.

---

particolarmente indicato per

- Gelati Premium
- Gelati Tradizionali
- Gelati Industriali
- Gelati Soft

# NEUTRO FRUIT cream XS

---

## caratteristiche e vantaggi

- Eccellente protezione agli shock termici.
- Buon controllo della viscosità.
- Facilità di aerazione.
- Eccellente stabilità in prodotti neutri o acidi.
- Corpo consistente, struttura cremosa.
- Completo rilascio del gusto.
- Facilità di lavorazione.
- Miglioramento della tessitura e della corposità.
- Controllo dell'overrun.
- Punto di prima goccia.
- Stabilità allo stoccaggio.
- Riduzione dei costi.

NO OGM

NO KNOWN  
ALLERGIES

MADE  
IN ITALY

100%  
GLUTEN  
FREE