

galatea

GELATO ACCORDING TO NATURE

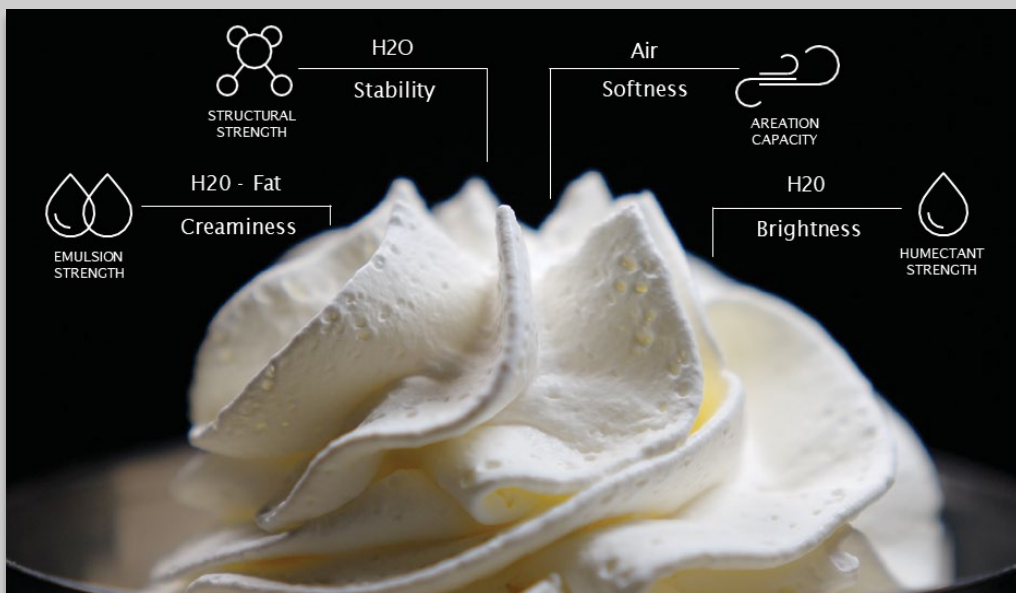
♠ CORE_CREAM

Με πρωτοπόρα φυσική τεχνολογία,
το Core_Cream δρα ως σταθεροποιητής
σε τούρτες παγωτού, σαντιγί και κρέμες ζαχαροπλαστικής



THE
ONE

CORE
INSIDE



Η KONTA AEBE παρουσιάζει μία νέα καινοτομία,
την ειδική βάση **Core_Cream** της **GALATEA**
για τούρτες παγωτού, σαντιγί και κρέμες ζαχαροπλαστικής.

Αποτελείται αποκλειστικά από **φυτικές ίνες** και **πρωτεΐνες**,
με πυρήνα εξαιρετικά ισχυρό και υψηλής απόδοσης.

Η αποτελεσματικότητά της βασίζεται στο ότι ελέγχει απόλυτα
τα θεμελιώδη στοιχεία της σαντιγί (το νερό, τα γαλακτώματα και τον αέρα),
δίνοντας εξαιρετικό, ανάλαφρο αποτέλεσμα με σταθερή δομή και κρεμώδη υφή.

Προϊόν Clean Label

Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 2 κιλά

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ



ΣΑΝΤΙΓΙ

- Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος στον κάδο του μίξερ (κρέμα $\geq 6^{\circ}\text{C}$).
- Προσθέτουμε απευθείας το **Core_Cream** στην αρχή του χτυπήματος και ανακατεύουμε με το σύρμα.
- Χτυπάμε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο ενσωμάτωσης αέρα.



ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

- Μέσα στον κάδο του μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος και το **Core_Cream**.
- Κάνουμε μια μικρή ανάδευση για να διαλυθεί το **Core_Cream**.
- Προσθέτουμε το παγωτό και την γεύση της αρεσκείας μας και συνεχίζουμε το χτύπημα με σύρμα μέχρι να δέσει το μίγμα μας.
- Γεμίζουμε φόρμες και καταψύχουμε.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ



KONTA AEBE

Α΄Υλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • info@konta.gr • www.konta.gr

