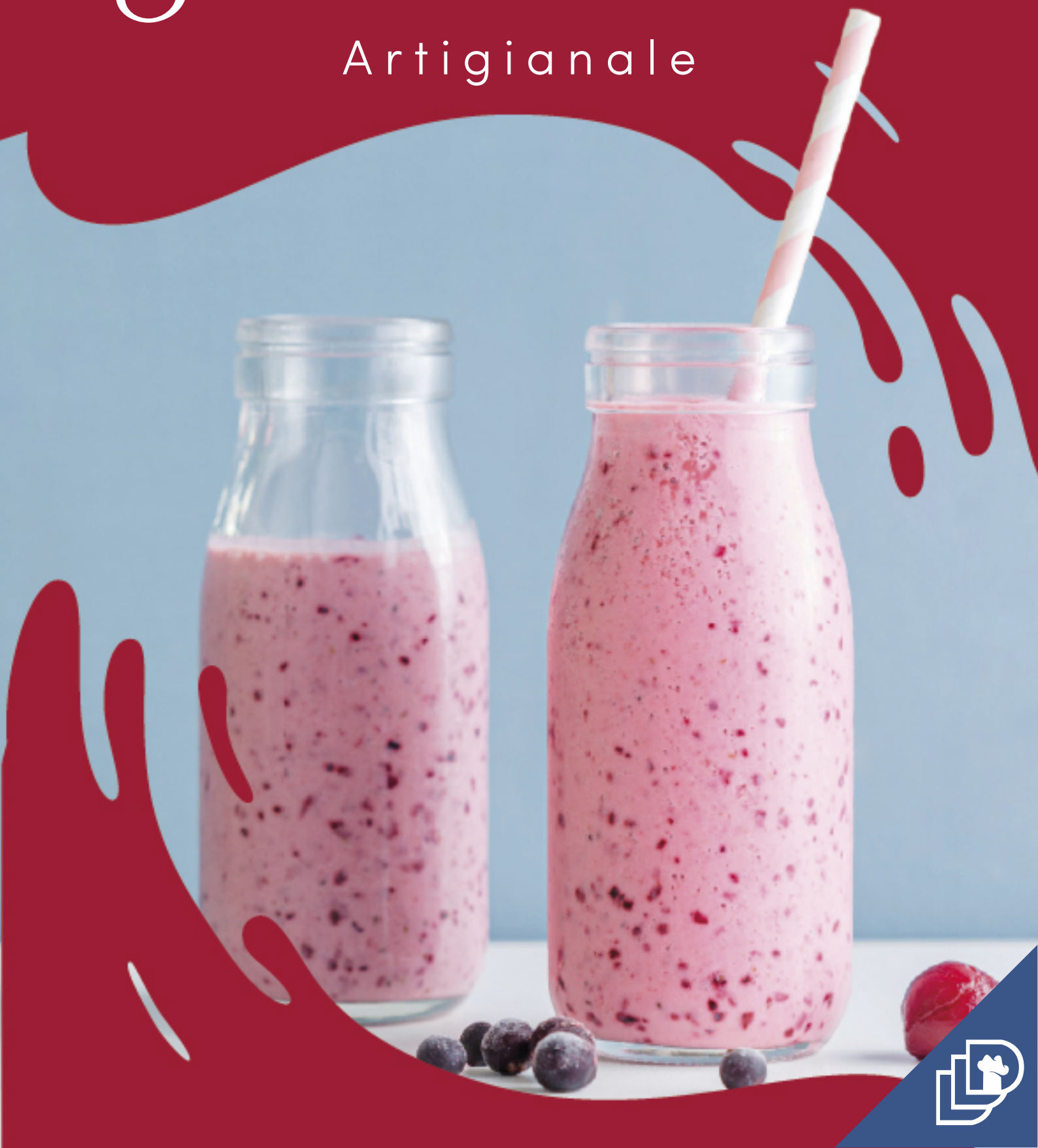
Realizza il tuo Succo di Frutta

Artigianale



FRUTTA TIPO

(ananas, arancia, pompelmo, carota, ecc.)

INGREDIENTI

Acqua 20°C	426
Zucchero	46
Cristal Mais	18
Polpa Frutta* 10°C	487
Succo di Limone	23

* É stata usata solo frutta Rogelfruit.
Usando la frutta fresca potrebbero cambiare i parametri di Cristal Mais e zucchero.

PROCEDIMENTO

Unire cristal mais e zucchero
Versare a pioggia nell'acqua e mixare
Infine aggiungere la frutta e mixare

Versare nelle bottiglie e chiudere con il tappo

Cottura forno a vapore a 85°c per 20 minuti
Cottura forno convenzionato, (mettere a bagnomaria)
e cuocere a 85°c per 20 minuti.

FRUTTA TIPO

(pesca, mango, albicocca, ecc.)

INGREDIENTI

Acqua 20°C	417
Zucchero	21
Cristal Mais	5
Polpa Frutta* 10°C	542
Succo di Limone	16

* É stata usata solo frutta Rogelfruit.
Usando la frutta fresca potrebbero cambiare i parametri di Cristal Mais e zucchero.

PROCEDIMENTO

Unire cristal mais e zucchero
Versare a pioggia nell'acquae mixare
Infine aggiungerela frutta e mixare

Versare nelle bottiglie e chiuderecon il tappo

Cottura forno a vapore a 85°c per 20 minuti
Cottura forno convenzionato, (mettere a bagnomaria)
e cuocere a 85°c per 20 minuti.

FRUTTA TIPO

(fragola, lampone, mirtillo, ecc.)

INGREDIENTI

Acqua 20°C	560
Zucchero	38
Cristal Mais	11
Polpa Frutta* 10°C	375
Succo di Limone	15

* É stata usata solo frutta Rogelfruit.
Usando la frutta fresca potrebbero cambiare i parametri di Cristal Mais e zucchero.

PROCEDIMENTO

Unire Cristal Mais e zucchero
Versare a pioggia nell'acquae mixare
Infine aggiungerela frutta e mixare

Versare nelle bottiglie e chiuderecon il tappo

Cottura forno a vapore a 85°c per 20 minuti
Cottura forno convenzionato, (mettere a bagnomaria)
e cuocere a 85°c per 20 minuti.

DIMARNO GROUP ®

Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it