

novapanna

Il gusto al naturale

ALBERT
UN PATTO CON LA NATURA

Basi liquide omogeneizzate **per gelato e soft-ice**

Le nostre miscele liquide per gelato provengono da 25 anni di esperienza Albert nel trattamento del latte.

Sono composte da latte, panna e zuccheri sapientemente dosati.

Sono specifiche per ottenere un gelato incredibilmente buono con l'impiego del solo mantecatore o della macchina per soft-ice.

Le miscele vengono omogeneizzate ad alta pressione per rendere il gelato più digeribile e vellutato.

Sono naturalmente stabili nel tempo pur avendo un contenuto minimo di emulsionanti e gelificanti. Le miscele sono confezionate in bag in box da cinque o dieci litri e si conservano a temperatura ambiente.

*Liquid homogenized
Pre-mix for ice cream
and soft-ice cream*

Our homogenized liquid mixes come from 25 years experience that Albert achieved in the treatment of milk.

They are made of milk, cream and sugar in just the right proportions to make incredibly good icecream, using ice cream machine and soft-ice machine.

The liquid mixes are homogenized at high pressure, in order to make ice cream more digestible and velvet.

Moreover they are naturally stable in time, even considering their minimum content of emulsifiers and gelling. Packaged in bag-in-boxes containing 5 to 10 liters storable at room temperature.



*No grassi
vegetali* *Without
vegetable fats*

No glutine *Gluten free*

Pratica *Easy*
Veloce *Quick*

Igienica *Hygienic*
Rivoluzionaria *Revolutionary*

Anche *Available*
bio *also bio*



ALBERT
UN PATTO CON LA NATURA

Via San Zuane, 4/A
31059 Scandolara di Zero Branco
(Treviso) I Italy
T. + 39 0422 488178
info@albertgelati.com
albertgelati.com

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO UNI EN ISO 9001

