

# MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO  
DAL 1980



---

## LINEA DOLCE ASPORTO

---



## **M** Chantilly lampone - mango

### **Gelato Dolce Asporto crema mascarpone**

**Acqua temperatura ambiente**  
345 g

**Zucchero semolato**  
55 g

**Base Bianca Dolce Asporto**  
170 g

**Pasta Crema Di Parma  
La Preferita**  
90 g

**Mascargel Giubileo**  
30 g

**Panna fredda**  
310 g

### **Gelato Dolce Asporto al lampone**

**Acqua temperatura ambiente**  
310 g

**Base Frutta Dolce Asporto**  
220 g

**Zucchero semolato**  
50 g

**Purea di lampone**  
400 g

**Destrosio**  
20 g

### **Procedimento**

Premiscelare gli ingredienti in polvere e mixare con l'acqua e la frutta precedentemente miscelate.



---

## Gelato Dolce Asporto al mango

### Acqua temperatura ambiente

350 g

### Base Frutta Dolce Asporto

200 g

### Zucchero semolato

30 g

### Purea di mango

400 g

### Destrosio

20 g

---

## Procedimento

Premiscelare gli ingredienti in polvere e mixare con l'acqua e la frutta precedentemente miscelate.



# MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO  
DAL 1980

**PUNTOGEL S.R.L.**

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

**minetti1980.com**

