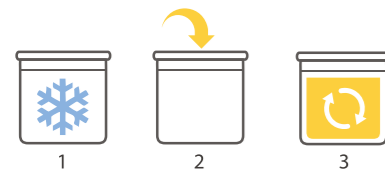


Il sorbetto perfetto? Basta aprire una bottiglia.

SORBETTO / CREMOLATO TRADIZIONALE

Per ottenere un sorbetto d'eccellenza, dalla struttura finissima, sempre morbido e cremoso, si consiglia l'utilizzo del nostro contenitore eutettico: un recipiente da 2 litri costruito in alluminio, idoneo al contatto diretto con gli alimenti, provvisto di una intercapedine contenente liquido refrigerante per la congelazione rapida.

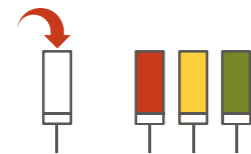
1. Mettere il contenitore eutettico in congelatore a -18° C per almeno 20 / 24 ore.
2. Versare Sorbetto Express ben freddo (max 1 litro ½) nel contenitore, coprire e riporre in congelatore a -18° C.
3. Trascorse 2 ore riprendere il contenitore e mescolare bene, avendo cura di staccare dalle pareti il prodotto già congelato ed amalgamarlo con il rimanente ancora liquido. Rimettere in congelatore e ripetere l'operazione dopo 2 ore.



Il sorbetto è pronto da servire. Conservare in congelatore e utilizzarlo all'occorrenza oppure trasferirlo su una normale vaschetta e riutilizzare il contenitore per un'altra produzione.

ICE STICK

Versare Sorbetto Express ben freddo negli appositi stampini push up e riporre in congelatore a -18° C per almeno 5 ore, in abbattitore a -35° C per circa 2 ore.



FROZEN COCKTAIL

Mettere nello shaker la quantità di sorbetto desiderata e aggiungere il distillato (rum, vodka, tequila...) in proporzione alla gradazione alcolica che si vuole ottenere, agitare a mano o con il mixer e servire decorando a piacere.



GELATO MANTECATO

Versare il prodotto ben freddo nel mantecatore professionale o nella gelatiera e seguire le istruzioni della macchina.

Avvertenza: lavare il contenitore eutettico in acqua corrente, non mettere in lavastoviglie o in forno a microonde.



C&C EXPRESS sas di Paolini Franca e C.
via Isonzo, 17 - 63821 Porto Sant'Elpidio (FM) - ITALY
Partita IVA / Codice Fiscale 02274590443
Info: Gianluca Pistilli +39 320 0552621
Franca Paolini +39 329 2231310
E-mail: fratellicoltelli1@gmail.com
www.ccexpress.it


SORBETTO
EXPRESS



— READY TO FREEZE —

Sorbetto Express è un preparato di frutta pronto da congelare o mantecare. Prodotto con ingredienti naturali, senza aromi, coloranti e conservanti, presenta tutte le peculiarità del vero sorbetto artigianale:

elevato contenuto di frutta 60%

colore originale

sapore intenso e naturale

La sua formulazione permette, inoltre, di prevenire la formazione di macro cristalli di ghiaccio, di controllare adeguatamente la sineresi e di conferire cremosità e stabilità al prodotto finito.

Sorbetto Express è un prodotto innovativo, creato per soddisfare le esigenze dei professionisti dei settori ristorazione, hotellerie, catering & banqueting, bar e gelaterie artigianali, che potranno finalmente realizzare un sorbetto o un cremolato tradizionale in modo semplice e veloce, senza l'ausilio di macchinari e senza lunghi ed estenuanti tempi di preparazione.

Sorbetto Express è ottimo anche per preparare i frozen cocktail: mojito, margarita, daiquiri, strawberry margarita. Veri frozen alla frutta.



Provalo e non te ne pentirai, lo giuro.

Sorbetto Express è come lo faresti tu. Tanta frutta, ricetta bilanciata e lavorazione artigianale, nel rispetto della tradizione. Fidati.

