



Lody Beringa – świderki śmietankowe, czekoladowe, truskawkowe

Lody Beringa – Koncentrat lodów w proszku przeznaczony do produkcji lodów twardych z automatu. Twarde, mocno zmrożone, kręcone świderki amerykańskie, produkowane z najwyższej, jakości składników. Dzięki perfekcyjnie zbalansowanej ilości białek, tłuszczu oraz cukru lody są delikatne, mają pełny oraz wyrazisty smak i po zaserwowaniu nie rozpuszczają się zbyt szybko. Tworzone wyłącznie w oparciu o najwyższej, jakości pełne i odtłuszczone mleko oraz naturalne aromaty.

Zalety mieszanki:

- Proste receptury i łatwy sposób przygotowania.
- Charakteryzujące się dużą twardością, mocno zamrożone.
- W odróżnieniu od lodów „soft” są nienapowietrzone.
- Długi termin przydatności mieszanki – 18 miesięcy.
- Naturalny, intensywny i niepowtarzalny smak.
- **Dostępne smaki: śmietankowy, czekoladowy, truskawkowy.**

Receptura podstawowa:

Koncentrat lodów w proszku	1,00 kg
Woda zimna przegotowana	2,00 kg
Razem	3,00 kg

Sposób wykonania:

Koncentrat lodów wsypać do wody i dokładnie wymieszać przy pomocy różgi cukierniczej do uzyskania jednorodnej zawiesiny. Otrzymaną mieszankę odstawić na 30 minut. Tak przygotowana masa jest gotowa do załadowania do zbiorników do maszyny zamrażającej. Każdorazowo przed waniem do zbiornika maszyny zamrażającej zawiesinę należy dokładnie wymieszać. Zapas mieszanki lodowej przechowywać w szafie chłodniczej w temperaturze od 0°C do +5°C, nie dłużej niż 24 godziny.

Dystrybutor: