

CREA IL TUO SUCCO DI FRUTTA

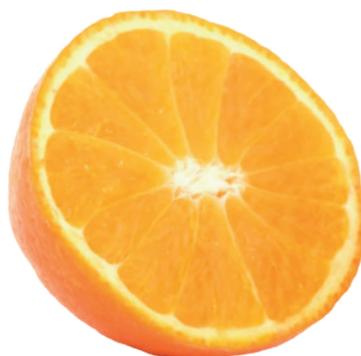


FRUTTA TIPO

(ANANAS, ARANCIA, POMPELMO, CAROTA, ECC)

INGREDIENTI

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



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 Limone	16



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

(FRAGOLA, LAMPONE, MIRTILLO, ECC)

INGREDIENTI

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



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).





Via Vecchia Buoncammino, 252 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it