

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

WYBIERZ
SPRAWDZONE

Sosy

DO LODÓW
I DESERÓW



IDEALNIE PASUJĄ DO:



deserów lodowych,
owocowych
i opartych
na bitej śmietanie
oraz dekoracji ciast



dań słodkich
serwowanych
na ciepło typu:
gofry, naleśniki,
makaron, ryż

1kg

Dostępne w bogatym
wachlarzu
smaków i barw
w 1 kg butelkach
z dozownikiem

ZOBACZ NA: www.terravitapro.pl



ZASTOSOWANIE:

W skali rzemieślniczej (w lodziarniach, kawiarniach, manufakturach):

- do dekoracji ciast, deserów lodowych, owocowych oraz opartych na bitej śmietanie
- do dekoracji dań słodkich serwowanych na ciepło typu gofry, naleśniki, makaron, ryż.

W przemyśle lodowym:

- stosowane na powierzchni lodów, tworzą niezastygającą warstwę. Dekorują i podnoszą walory smakowe lodów oferowanych w kuwetach, kubkach, czy rożkach
- wkomponowane w masę lodową, utrzymują półpłynną konsystencję i mogą być używane do produkcji lodów marmurkowych w kuwetach i pudełkach
- sosy mogą być wprowadzane do rdzenia lodów na patyku, gdzie zachowują elastyczną konsystencję. Różnorodność smaków i tekstur takiego produktu stanowi walor ceniony przez konsumentów.



SPOSÓB UŻYCIA:

- sos w butelce gotowy jest do bezpośredniego użycia. Butelkę należy wstrząsnąć przed dozowaniem. Po otwarciu przechowywać w lodówce
- sos dostarczany w paletokontenerze użyty zostaje przez odbiorcę według procedur odpowiadających specyfice i uwarunkowaniom technologicznym ostatecznego produktu.



PRZECHOWYWANIE I TRWAŁOŚĆ:

- **butelka 200 g / 1 kg:** w nienaruszonym opakowaniu przechowywać w temperaturze 5-18°C i wilgotności względnej < 75% przez okres do 12 miesięcy
- **wiadro 20 kg:** w nienaruszonym opakowaniu przechowywać w temperaturze 0-5°C i wilgotności względnej < 75% przez okres od 2 do 6 miesięcy, zależnie od rodzaju sosu
- **paletokontener 1000 kg:** w nienaruszonym opakowaniu przechowywać w temperaturze 0-15°C i wilgotności względnej < 75% przez okres od 3 do 6 miesięcy, zależnie od rodzaju sosu.

Sosy

Nazwa	Index	Ekstrakt min. %	Lepkość*	Barwa	Smak	Opakowanie jednostkowe
Sos Mango-marakuja / Żółte owoce	CS-01-040	65	●●●	żółta	mango-marakuja	butelka 1 kg
Sos Granat-winogrono / Czerwone owoce	CS-01-042	65	●●●	czerwona	granat-winogrono	butelka 1 kg
Sos Jabłko-kiwi / Zielone owoce	CS-01-038	65	●●●	zielona	zielone jabłko-kiwi	butelka 1 kg
Sos o smaku Guma balonowa	CS-01-055	73	●	różowa	gumy balonowej	butelka 1 kg
Sos o smaku Słonego karmelu	CS-01-034	76	●	jasnokarmelowa	słonego karmelu	butelka 1 kg
Sos Czekoladowy	CS-01-046	70	●●	ciemnobrązowa	czekoladowy	butelka 1 kg
Sos Toffi	CS-01-044	69	●	kremowożółta	toffi	butelka 1 kg
Sos Truskawkowy	CS-01-054	65	●●●	typowa dla truskawki	truskawkowy	butelka 1 kg

* ●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu, ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu, ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

W ramach pełnej gamy oferowanych smaków – możliwość modyfikacji płynności sosów rzemieślniczych pod kątem zastosowań przemysłowych (wprowadzenie sosów w masę lodową na liniach produkcyjnych)