

PICCOLO RICETTARIO

Come i gusti crema hanno la loro 'base' anche la frutta ha la sua e si chiama sciroppo. Composto da acqua, zuccheri e addensanti è il sistema più veloce e semplice per ottenere gelati alla frutta stabili, spatolabili e non 'ghiacciati'.

DOSI PER 1 LT. BASE SCIROPPO

Acqua 440 gr.
Destrosio 80 gr.
Saccarosio 300 gr.
Sciroppo di glucosio DE 38 dry 130 gr
Inulina 45 gr.
Stabilizzante frutta 5 gr.

PROCEDIMENTO

Preparare il composto di zuccheri (destrosio, saccarosio, sciroppo di glucosio, inulina, stabilizzante frutta) tutto insieme. Scaldare l'acqua a 65°C, versare il composto a pioggia e sciogliere. Raffreddare e conservare in frigorifero per max. 15 giorni. Usare pastorizzatore in modalità 'BASSA PASTORIZZAZIONE'.



Sexi MANGO

Polpa di Mango / Mango Pulp

Ingredienti / Ingredients: Mango 100% / Mango 100%

Contenuto netto / Net content: 1kg / 1000g

Prodotto da / Made by: Carpo Foods S.A.S. Ronagna, Antioquia, Colombia

Importato da / Imported by: NICFRUIT S.R.L. via Fratelli Cervi 46, Castelnuovo Sotto,

Reggio Emilia, Italia

Permessio sanitario No° / Sanitary permit No°: PSA-0001918-2019

Istruzioni per la conservazione / Conservation instructions:

Conservare in frigorifero tra 0° e 4°C / Keep refrigerated between 0° e 4°C

Può essere congelato / Suitable for freezer storage

Dopo l'apertura consumare nel minor tempo possibile / After opening consume in the shortest possible time

Da consumarsi preferibilmente entro / Best before: Vedi in basso / See below

Cold pressed: Permette di preservare la polpa ancora cruda / Mantiene inalterate le proprietà del frutto

It allows the preservation of the natural flavors and nutritional values of raw pulp

Utilizziamo solo frutta fresca a maturazione ideale / We use only perfectly ripe fresh fruit

AGITARE PRIMA DELL'USO / SHAKE BEFORE USE



TABELLA NUTRIZIONALE
NUTRITION FACTS

VALORI PER 100g
VALUES FOR 100g

Energia / Energy	60 Kcal / 250KJ
Grassi / Fat	0g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fatty acids	0g
Carboidrati / Carbohydrates	15g
Di cui zuccheri / Of which sugars	14g
Fibre / Fiber	2g
Proteina / Protein	<1g
Sale / Salt	0mg

GELATO AL MANGO

dosi per 2.5 kg di gelato.

Mango: 1000 gr. Sexi Mango

1234 gr. Sciroppo

275 gr. Acqua

GRANITA E GHIACCIOLI

dosi per 1 lt di granita

350gr Sexi Mango

180gr Zucchero

470 gr Acqua.

GELATO AL LIME

dosi per 2.5 kg

Lime: 500 gr. Succo Sexi Lime

1470 gr. Sciroppo

454 gr. Acqua

GRANITE E GHIACCIOLI

dosi per 1 lt di granita

220gr Succo Sexi Lime

220 gr zucchero

560 acqua.



Sexi LIME

Polpa di Lime / Lime Pulp

Ingredienti / Ingredients: Limón Tahiti 100%

Contenuto netto / Net content: 1kg / 1000g

Prodotto da / Made by: Carpo Foods S.A.S. Ronagna, Antioquia, Colombia

Importato da / Imported by: NICFRUIT S.R.L. via Fratelli Cervi 46, Castelnuovo Sotto,

Reggio Emilia, Italia

Permessio sanitario No° / Sanitary permit No°: PSA-0001918-2019

Istruzioni per la conservazione / Conservation instructions:

Conservare in frigorifero tra 0° e 4°C / Keep refrigerated between 0° e 4°C

Può essere congelato / Suitable for freezer storage

Dopo l'apertura consumare nel minor tempo possibile / After opening consume in the shortest possible time

Da consumarsi preferibilmente entro / Best before: Vedi in basso / See below

Cold pressed: Permette di preservare la polpa ancora cruda / Mantiene inalterate le proprietà del frutto

It allows the preservation of the natural flavors and nutritional values of raw pulp

Utilizziamo solo frutta fresca a maturazione ideale / We use only perfectly ripe fresh fruit

AGITARE PRIMA DELL'USO / SHAKE BEFORE USE



TABELLA NUTRIZIONALE
NUTRITION FACTS

VALORI PER 100g
VALUES FOR 100g

Energia / Energy	20 Kcal / 80KJ
Grassi / Fat	0g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fatty acids	0g
Carboidrati / Carbohydrates	6g
Di cui zuccheri / Of which sugars	2g
Fibre / Fiber	0g
Proteina / Protein	0g
Sale / Salt	0mg

SALSE PER COMPOSTE

350gr Sexi Mango

80gr Acqua

170gr Inulina

150gr Zucchero

120gr sciroppo di glucosio dry 38E

90gr Destrosio

4gr pectina

Succo di limone Q.B.

Cuocere fino a 98°C, aggiungere

succo di limone, raffreddare e

conservare in frigo per 15gg

SALSE PER COMPOSTE

350gr Sexi Lime

80gr Acqua

170gr Inulina

150gr Zucchero

120gr sciroppo di glucosio dry 38E

90gr Destrosio

4gr pectina

Succo di limone Q.B.

Cuocere fino a 98°C, aggiungere

succo di limone, raffreddare e

conservare in frigo per 15gg.

Sexi ANANAS

Polpa di Ananas / Pineapple Pulp

Ingredienti / Ingredients: Ananas 100% / Pineapple 100%

Contenuto netto / Net content: 1kg / 1000g

Prodotto da / Made by: Carpo Foods S.A.S. Ronsego, Antioquia, Colombia

Importato da / Imported by: NICFRUIT S.R.L. via Fratelli Cervi 46, Castelnuovo Sotto, Reggio Emilia, Italia

Permessone sanitario No° / Sanitary permit No°: PSA-0001918-2019

Istruzioni per la conservazione / Conservation instructions:

Conservare in frigorifero tra 0° e 4°C / Keep refrigerated between 0° e 4°C

Può essere congelato / Suitable for freezer storage

Dopo l'apertura consumare nel minor tempo possibile / After opening consume in the shortest possible time

Da consumarsi preferibilmente entro / Best before: Vedi in basso / See below

Cold pressed: Permette di preservare la polpa ancora cruda / Mantiene inalterate le proprietà del frutto

It allows the preservation of the natural flavors and nutritional values of raw pulp

Utilizziamo solo frutta fresca a maturazione ideale / We use only perfectly ripe fresh fruit

AGITARE PRIMA DELL'USO / SHAKE BEFORE USE



TABELLA NUTRIZIONALE NUTRITION FACTS	VALORI PER 100g VALUES FOR 100g
---	------------------------------------

Energia / Energy	50 kcal / 209 KJ
Grassi / Fat	0g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fatty acids	0g
Carboidrati / Carbohydrates	13g
Di cui zuccheri / Of which sugars	10g
Fibre / Fiber	1g
Proteina / Protein	<1g
Sale / Salt	0mg

GELATO ALL'ANANAS

dosi per 2.5 kg

1000 gr Sexi Ananas

1250 gr Sciroppo;

250 gr Acqua

GRANITE E GHIACCIOLI

300gr Sexi ananas

190gr zucchero

510gr acqua

SALSE PER COMPOSTE

350gr Sexi Ananas

80gr Acqua

170gr Inulina

150gr Zucchero

120gr sciroppo di glucosio dry 38E

90gr Destrosio

4gr pectina

Succo di limone Q.B.

Cuocere fino a 98°C, aggiungere

succo di limone, raffreddare e

conservare in frigo per 15gg

LA FRUTTA TROPICALE

La nostra frutta tropicale è coltivata in Colombia. Viene raccolta a maturazione ideale lavorata in loco con tecnologia ad alte pressione per mantenere sapori introvabili come qualità e freschezza.



Sexi MARACUJA

Polpa di Frutto della Passione / Passion Fruit Pulp

Ingredienti / Ingredients: Polpa di Maracuja 100% / Maracuja Pulp 100%

Contenuto netto / Net content: 1kg / 1000g

Prodotto da / Made by: Carpo Foods S.A.S. Ronsego, Antioquia, Colombia

Importato da / Imported by: NICFRUIT S.R.L. via Fratelli Cervi 46, Castelnuovo Sotto, Reggio Emilia, Italia

Permessone sanitario No° / Sanitary permit No°: PSA-0001918-2019

Istruzioni per la conservazione / Conservation instructions:

Conservare in frigorifero tra 0° e 4°C / Keep refrigerated between 0° e 4°C

Può essere congelato / Suitable for freezer storage

Dopo l'apertura consumare nel minor tempo possibile / After opening consume in the shortest possible time

Da consumarsi preferibilmente entro / Best before: Vedi in basso / See below

Cold pressed: Permette di preservare la polpa ancora cruda / Mantiene inalterate le proprietà del frutto

It allows the preservation of the natural flavors and nutritional values of raw pulp

Utilizziamo solo frutta fresca a maturazione ideale / We use only perfectly ripe fresh fruit

AGITARE PRIMA DELL'USO / SHAKE BEFORE USE



TABELLA NUTRIZIONALE NUTRITION FACTS	VALORI PER 100g VALUES FOR 100g
---	------------------------------------

Energia / Energy	57 kcal / 238 KJ
Grassi / Fat	<0,5g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fatty acids	<0,1g
Carboidrati / Carbohydrates	11,5g
Di cui zuccheri / Of which sugars	11g
Fibre / Fiber	0,5g
Proteina / Protein	1,5g
Sale / Salt	0mg

GELATO AL PASSION FRUIT:

1000 gr. Sexi Maracuja

1204 gr. Sciroppo

300gr Acqua

GRANITE E GHIACCIOLI

400gr Sexi Maracuja

195gr Zucchero

405gr Acqua

SALSE PER COMPOSTE

350gr Sexi Maracuja

80gr Acqua

170gr Inulina

150gr Zucchero

120gr sciroppo di glucosio dry 38E

90gr Destrosio

4gr pectina

Succo di limone Q.B.

Cuocere fino a 98°C, aggiungere

succo di limone, raffreddare e con-

servare in frigo per 15gg

LA TECNOLOGIA

La pastorizzazione a pressione (HPP) a differenza degli altri sistemi di conservazione della frutta utilizza la pressione dell'acqua per eliminare i patogeni. La polpa del frutto non essendo sottoposta a nessun processo termico si conserva naturalmente cruda mantenendo inalterati i valori nutrizionali il sapore e l'aroma del frutto crudo, con una lunga shelf-life.

