

ВАРИЕГАТО – variegati : Вариегати са специални пасты за оформяне на „вълни“ в масата на занаячийския сладолед. Вариегати е италианска дума и означава вълни. Италия е майката на занаячийския сладолед и почти цялата терминология за оригиналния АЙСКРИМ занаячийски сладолед по света е въведена от италианския език. ВАРИЕГАТО се поставят като вълни в тялото на сладоледа за да даде вкус и по-привлекателна визия.

АЛМА ЛИБРЕ предлага една много богата гама от ВАРИЕГАТО от основоположниците на занаячийския сладолед, фирмата ФАБРИ 1905г

Над 20 вида плодови пълнежи- ВАРИЕГАТО :

портокал, ягода, смокиня, лимон и много други.

Над 10 вида кремообразни пълнежи- ВАРИЕГАТО :

Шоколад, бял шоколад, нути, карамел му и много други

Над 10 вида хрупкави и шоколадови вариегато КРОКОЛОСИ .

джандуя крокан, бишкоти крок, бадем и мед и много други.



ВАРИЕГАТО на ФАБРИ са произведени изцяло от натурални продукти без изкуствени оцветители и за това придават натурални цветови нюанси в тялото на сладоледа и го правят много привлекателен.

ВАРИЕГАТО на ФАБРИ са разработени по специална технология за да не се кристализират на минусови температури и да се обвързват със структурата на сладоледа.

ВАРИЕГАТО на ФАБРИ се обвързват идеално с млечния характер на АЙСКРИМ сладолед и го превръщат в пълноценна храна за деца и възрастни.

ВАРИЕГАТО се поставят циклично или спираловидно като вълни в тялото на сладоледа оформяйки вълни известни като РИПЛЕС (ripples).

В много сладкарски рецепти и проекти на АЛМА ЛИБРЕ ВАРИЕГАТО се използват като сладкарски пасты с идеална реакция като глазури или разработки за пълнежи.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026