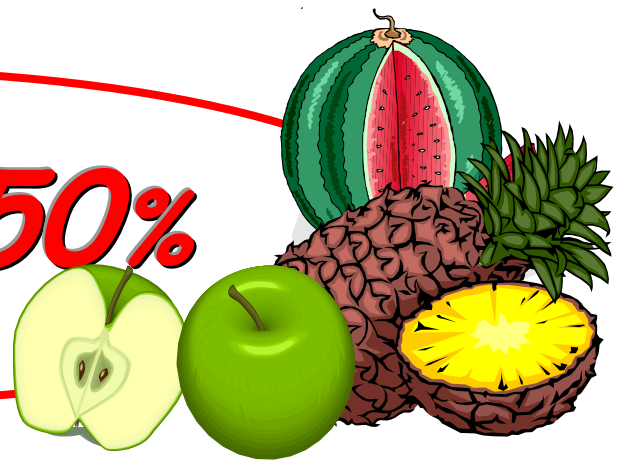


Ananas 50%



ACQUA	gr. 560-1120
SUCCO E POLPA	gr. 1750-3500
ZUCCHERO	gr. 600-1200
Megaglucosio	gr. 170--340
BASE 100 frutta nutman	gr. 240--480
PASTA del gusto	gr. 140--280
SUCCO di LIMONE	gr. 40---80

TOTALE	gr. 3500--7000

Questa ricetta è adatta a tutta la frutta a polpa liquida e acidula, vedi: Ananas, Melone, Mandarino, Arancia, Anguria, Mela Verde, Pera Williams, Pompelmo rosa & bianco, Uva.

Se si desidera un gelato più o meno saporito togliere 400 gr. di acqua o frutto e aggiungere pari peso acqua o polpa del frutto.

20% di frutto è il minimo legislativo per la denominazione in Europa

25% secondo la tradizione Italiana. 50 % di frutta per gelato a polpa liquida superlativo .