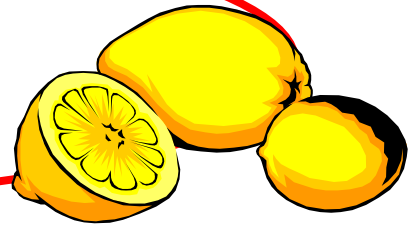


Limone 20%

Sorbetto Amalfi



ACQUA	gr. 1580-3160
SUCCO di LIMONE *	gr. 700-1400
ZUCCHERO	gr. 800-1600
Megaglucosio	gr. 170--340
BASE 100 extra frutta	gr. 250--500
<hr/>	
TOTALE	gr. 3500 7000

Ricetta senza Pasta aromatica aggiunta, solo succo di Limone puro 100 %. Il succo di Limone è il 20 % del prodotto finito.

Questa ricetta è adatta ai limoni tipo costa Amalfitana dalla buccia dolce e dal succo poco acido.

Ottima ricetta per sorbetto dedicato alla ristorazione.

Se si desidera un gelato meno saporito e naturalmente questa scelta è in funzione dell'acidità del Limone, togliere 300 g. di succo di Limone e sostituire pari peso con acqua.