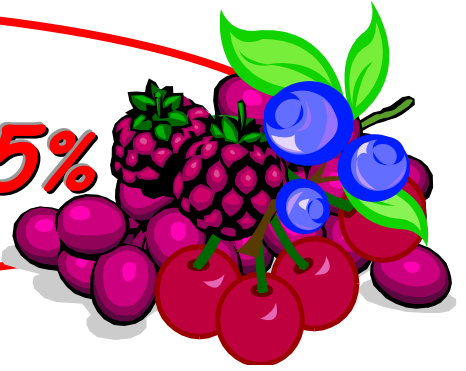


Mirtillo 35%



ACQUA	gr. 1100-2200
FRUTTA fresca	gr. 1200-2400
ZUCCHERO	gr. 600-1200
Megaglucosio	gr. 170--340
Base frutta 100 extra	gr. 250--500
PASTA Fruit	gr. 140--280
SUCCO di LIMONE	gr. 40---80
<hr style="border-top: 1px dashed green;"/>	
TOTALE	kg. 3500 7000

Questa ricetta è adatta a tutta la frutta a polpa densa, acidula e rossa, vedi: Mirtillo, Mora, Ciliegia, Amarena, Papaya Frutti di Bosco.

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 tradizione Italiana, 35% gelato superlativo .