

Archimede S.r.l.

codice	I NEUTRI: per sorbetti e gelati di frutta	DOS.	SE	PZ	KG	ALLERGENI
YF010	NEUTRO FRUTTA 3 - Senza emulsionanti - a freddo	0,3%	2,0	7	14	NO
YF02	Z800 artigianale - con emulsionanti - a caldo	0,5%	2,0	7	14	NO
YF02025	Z800 FREEZER CONTINUO- con emulsionanti - a caldo	0,4%	25,0	1	25	NO
YF021	MIRAGAT 8 da 2 Kg. - con emulsionanti - a caldo	0,5%	2,0	1	2	NO
YF0301	NEUTRO FRUTTA Noè - Senza emulsionanti e senza stabilizzanti	5,0%	6,0	2	12	NO
YF0420	STABILFRUT "5" - con emulsionanti - a freddo	0,5%	2,0	7	14	S
YF0587	FRUTICE FR-24 - con emulsionanti e stabilizzanti a caldo	0,4%	2,0	7	14	NO
codice	I NEUTRI: per creme	DOS.	SE	PZ	KG	ALLERGENI
YL0101	MIRAGAT 75 da 2 Kg. - Neutro per gelati ad elevata cremosità. Per pastorizzatore.	0,75%	2,0	7	14	NO
YL010125	MIRAGAT 75 da 25 Kg.	0,75%	25,0	1	25	NO
YL0201	NEUTRO V1 - Neutro per gelati a struttura compatta. Per pastorizzatore.	0,6%	2,0	7	14	NO
YL0301	NEUTRO CAESAR - Neutro per lavorazioni a freddo sistemi latte / yogurt / soft-ice	1,7%	2,0	7	14	L
YL0401	NEUTRO Z700 ARTIGIANALE - Neutro per lavorazioni a shock termico	0,7%	2,0	7	14	NO
YL040125	NEUTRO Z700 FREEZER CONTINUO - Neutro per produzione con freezer in continuo	0,7%	25,0	1	25	NO
YL0587	CREAMICE 809/2 - Neutro classico. Per pastorizzatore	0,6%	25,0	1	25	NO
YCE049D	CREAMICE CR35 - Neutro per pastorizzazione classica.	0,6%	25,0	1	25	NO
YL0801	STABILMONT 317 - Neutro a caldo per gelato a montagna. Per lavorazioni a shock termico	0,6%	2,0	7	14	L

L: LATTE

S: SOIA