

**Base bianca**

Ingredienti	Peso Miscela					
	100 g	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	58.80	294.10	441.10	588.10	2'940.70	5'881.40
Panna 35%	17.60	88.00	132.00	176.00	879.90	1'759.80
Latte in Polvere Magro	4.00	20.10	30.10	40.20	201.00	402.00
Farina di semi di carrube	0.40	2.00	3.00	4.00	20.00	40.00
Saccarosio	14.10	70.30	105.50	140.70	703.40	1'406.90
Destrosio	5.00	25.10	37.70	50.30	251.50	502.90

Food Cost Ricetta

0.02 CHF

0.08 CHF

0.12 CHF

0.16 CHF

0.8 CHF

1.6 CHF

**Valori Ricetta**

Zuccheri	18.7%
Grassi	8.3%
SLNG	10.2%
Altri Solidi	0.4%
Solidi Totali	37.6%
POD	17.8%
PAC	28.9%
Temperatura di servizio	-14 °C
Calorie	192 kcal
Food cost / kg	0.16 CHF

*foto gelato  
(puoi cancellare questo esempio e inserire  
una foto qui prima di stampare)*

**Appunti ricetta**

Procedimento base bianca....