



Density

DESCRIZIONE

ADDENSANTE NEUTRO A FREDDO PER PASSATE DI POMODORO e SUCCHI DI FRUTTA

VANTAGGI

- Evita l'evaporazione dell'acqua e dunque la perdita di volume in cottura, mantenendo e migliorando la consistenza delle passate di pomodoro: grazie a ciò, è possibile utilizzare meno pomodoro garantendo il risultato visivo finale, ed il peso!
- Non inumidisce la pasta sottostante: garantisce una cottura perfetta e ne riduce i tempi!
- risolve il problema di succhi o passate ad alta percentuale di liquido
- Aumentando la densità della passata, è possibile utilizzare il sac à poche.
- Non perdendo umidità, esalta il sapore della passata
- Evita che la passata di pomodoro in cottura si ritiri, lasciando l'alone nero sulla pasta
- Stabile alla cottura e surgelazione.

DOSAGGIO

Ricetta base:

	Per pomodoro	Per succhi
DENSITY	gr. 90/120	gr. 100/150
Zucchero	-	gr. 200/300
Succo o altro liquido	-	gr. 1.000
Passata di pomodoro	gr. 3.000	-
Sale	q.b.	-

Miscelare a secco DENSITY con il sale o lo zucchero, aggiungerlo a pioggia al liquido e mescolare facendo attenzione a non formare grumi.

CONFEZIONE

CONSERVAZIONE

10 SACCHETTINI da Kg. 1 = cartone da Kg. 10

INGREDIENTI

18 mesi in luogo fresco ed asciutto

AMIDO DI MAIS PREGELATINIZZATO