

# DENSITY

Addensante neutro a freddo per passate di pomodoro e succhi di frutta.

Linea Pasticceria

## Caratteristiche

- Ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: evita il rilascio di liquidi!
- Mantiene e migliora la consistenza delle passate di 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 e 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 il tipico alone nero sulla pasta.
- Stabile alla cottura e surgelazione.



### Conservazione:

24 mesi in luogo fresco ed asciutto.

### Confezione:

10 Sacchetti da 1 kg = 1 cartone da 10 kg.



x10

## Ricetta base

### DENSITY

Zucchero

Succo o altro liquido

Passata di pomodoro

Sale

### per Pomodoro

90/-120 g

-

-

3.000 g

q.b.

### per Succhi

100/-150 g

200-/300 g

1.000 g

-

-

### modalità d'impiego:

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



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.  
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica  
Numero Verde  
**800-251859**