



Selecta[®]
EQUILIBRIUM

SABORES DO BEM
SABORES DEL BIEN

CATÁLOGO

PORT/ESP

ALIANDO INDULGÊNCIA E SAUDABILIDADE

Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para as indústrias de alimentos, a Duas Rodas atua desde 1948 no mercado de gelados comestíveis. Com liderança nacional através das marcas Selecta e Specialitá, desenvolve soluções completas e conectadas às mais recentes tendências de consumo. Prova disso é a Selecta Equilibrium. Suas 3 linhas versáteis, produtos diferenciados e soluções inovadoras permitem a produção de gelados comestíveis com apelos de saudabilidade e bem-estar sem abrir mão da qualidade e do sabor.

Líder brasileña en la fabricación de aromas para las industrias de alimentos, opera en el mercado de helados comestibles desde 1948. Con liderazgo nacional a través de las marcas Selecta y Specialitá, desarrolla soluciones completas y conectadas a las tendencias de consumo más recientes. La línea Selecta Equilibrium es prueba de ello, con 3 líneas versátiles, productos diferenciados y soluciones innovadoras, permite la elaboración de helados comestibles con alusiones a la salud y el bienestar sin sacrificar la calidad y el sabor.

L I N H A *zen*
L Í N E A Z E N

L I N H A *leve*
L Í N E A L E V E

L I N H A *pró*
L Í N E A P R O



Selecta
EQUILIBRIUM



Um dos movimentos mais significativos das pessoas nos dias de hoje reflete-se na alimentação. Sem abrir mão do prazer de degustar um alimento saboroso, o consumidor está mais consciente das propriedades nutritivas e o bem que elas proporcionam à sua saúde.

Uno de los movimientos de personas más importantes de la actualidad se refleja en la alimentación. Sin renunciar al placer de degustar un alimento sabroso, el consumidor está más consciente de las propiedades nutricionales y del bien que aportan a su salud.

CONHEÇA OS PRODUTOS QUE VÃO FAZER SUA MARCA SE DIFERENCIAR NO MERCADO.

*CONOZCA LOS PRODUCTOS QUE HARÁN QUE
SU MARCA SE DIFERENCIE EN EL MERCADO.*



Selecta[®]
EQUILÍBRÍUM

L I N H A *pró*

A importância da LINHA PRÓ está na combinação de nutrientes importantes ao nosso organismo. Os produtos não têm sacarose e gorduras adicionadas e proporcionam, além de uma experiência saborosa, mais nutrientes para o seu dia a dia.

L Í N E A P R O

La importancia de la LÍNEA PRO está en la combinación de importantes nutrientes para nuestro organismo. Los productos no contienen sacarosa y grasas añadidas y aportan, además de una sabrosa experiencia, más nutrientes para su vida diaria.

WHEY PROTEIN E FIBRAS

Base em pó para fabricação de sorvetes e picolés à base de leite que, dependendo da formulação, permite elaborar gelados baixo teor de açúcares e sem adição de gordura, fonte de proteína (whey protein) e fibras, resultando em um produto macio e cremoso.

WHEY PROTEIN Y FIBRAS

Base en polvo para la elaboración de helados y paletas a base de leche que, dependiendo de la formulación, permite el preparo de helados bajo en azúcares e sin grasa añadida, fuente de proteínas (whey protein) y fibras, dando como resultado un producto suave y cremoso.



CLAIM DA RECEITA

✓ Zero adição de gordura
Sin grasa añadida

✓ Fonte de proteína
Fuente de proteína

✓ Fonte de fibra
Fuente de fibra

ORIENTAÇÕES DE USO:

- Durante a etapa de pasteurização, a base deve ser adicionada à água numa temperatura de 40°C e seguir com o processo de aquecimento até, no máximo, 75°C. Não deverá ultrapassar esta temperatura. Homogeneizar a calda e seguir com processo normalmente.
- Saborizar com saborizantes líquidos ou Pastas Saborizantes Specialitá Zero com agitação suave. Se for saborizar com cacau em pó, recomenda-se pasteurizar com a calda.

RECEITA WHEY CHOCOLATE

- 1 litro de água
- 90g de leite em pó desnatado
- 350g de Base PRÓ com Whey Protein e Fibras
- 35g de Selecta Cacau 100%

*contém açúcares próprios dos ingredientes.
Utilize o saborizante Líquido de sua preferência*

ORIENTACIONES DE USO:

- Durante la etapa de pasteurización, se debe agregar la base al agua a una temperatura de 40 ° C y continuar con el proceso de calentamiento hasta un máximo de 75 ° C. No debe exceder esta temperatura. Homogeneizar la mezcla base y continuar con el proceso normalmente.
- Saborizar con saborizante líquido o pastas saborizantes Specialitá Cero con agitación suave. Si va a saborizar con cacau en polvo, se recomienda pasteurizar con la mezcla base.

RECETA WHEY CHOCOLATE

- 1 litro de agua
- 90 g de leche descremado en polvo
- 350 g de Base PRO con Whey Protein y Fibras
- 35g de Selecta Cacao 100%

* contiene azúcares propios de los ingredientes.
Use el saborizante líquido de su preferencia*

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares, Gorduras Totais, Proteínas e Fibras Alimentares.

**Para consumo acima de 200g de sorvete pode apresentar efeito laxativo.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar, grasa, proteína, fibra y valor energético.

** Para consumo de más de 200g de helado puede tener un efecto laxante.

Selecta
EQUILIBRIUM

CÓDIGO
5026060700050151

EMBALAGEM Envase
Granel 10kg

DOSAGEM Dosificación
350g/litro de leite
350g/litro de leche

CÓDIGO
5026060700050525

EMBALAGEM Envase
700g (10x700g)

DOSAGEM Dosificación
350g/litro de leite
350g/litro de leche



A person is shown in silhouette on the left side of the frame, performing a yoga pose with their arms raised and hands joined in a prayer position. The background is a serene beach scene at sunset, with the sun low on the horizon, casting a warm glow over the ocean and sky. The water shows gentle waves, and the sky transitions from a deep blue at the top to a bright orange near the sun.

Selecta[®]
EQUILIBRIUM

L I N H A *zen*

Com apelos de saudabilidade e bem-estar, a linha de saborizantes ZEN oferece sabores diferenciados, com extratos e desidratados naturais, trazendo muitos benefícios a um hábito de vida saudável. Pode ser utilizada em combinações harmônicas e criativas na fabricação de gelatos, sorvetes, sorbets, picolés e paletas.

L Í N E A Z E N

Con atractivos para la salud y el bienestar, la línea de saborizantes ZEN ofrece sabores diferenciados, con extractos y deshidratados naturales, que aportan múltiples beneficios a un estilo de vida saludable. Se puede utilizar en combinaciones armoniosas y creativas en la fabricación de helados, sorbetes y paletas.

L I N H A Z E N



CHAI INDIANO

Uma combinação natural de sabores a partir de extratos de chá preto, cardamomo, cravo, canela e gengibre, proporcionando ao gelado a cor e o sabor característicos do exótico Chai Indiano.

CHAI INDIANO

Una combinación natural de sabores a partir de extractos de té negro, cardamomo, clavo, canela y jengibre, que le dan al helado el color y sabor característico del exótico CHAI INDIANO.

CLAIM DA RECEITA

- ✓ Baixo teor de açúcar na porção de 60g (1 bola de sorvete)
Bajo en azúcares na porción de 60g (1 bola de helado)

DOSAGEM ORIENTATIVA:

30 g/L de calda base leite.

RECEITA SORVETE CHAI

- 650ml de Água
- 140g de Leite em pó integral
- 50g de Gordura Vegetal
- 160g de Base Zero para Leite Selecta Equilibrium
- 30g de Saborizante Zen Chai Indiano Selecta Equilibrium

*contém açúcares próprios dos ingredientes.

DOSIS ORIENTATIVA:

30g/L de mezcla a base de leche.

RECETA HELADO CHAI

- 650ml de agua
- 140g de leche entera en polvo
- 50g de grasa vegetal
- 160g Base Zero para Leche Selecta Equilibrium
- 30g de Saborizante Zen Chai Indiano Selecta Equilibrium

* contiene azúcares propios de los ingredientes.

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobres os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

Selecta
EQUILIBRIUM

CÓDIGO
5052128600000767

EMBALAGEM Envase
750g (10x750g)

DOSAGEM Dosificación
30g/litro de leite
30g/litro de leche

CHÁ VERDE, GENGIBRE, ABACAXI E HORTELÃ

Composto por aromas naturais de abacaxi com hortelã, extrato de chá verde e gengibre em pó, este saborizante traz um sabor refrescante, saboroso e inusitado ao mercado de gelados comestíveis.

*T É V E R D E ,
J E N G I B R E ,
P I Ñ A Y M E N T A*

Compuesto por aromas naturales de piña y menta, extracto de té verde y jengibre en polvo extracto de piña y menta, este saborizante aporta un perfil refrescante e inusual al mercado de helados comestibles.

CLAIM DA RECEITA:

- ✓ Baixo teor de açúcares na porção de 60g (1 unidade de picolé)
Bajo en azúcares na porción de 60g (1 paleta)

DOSAGEM ORIENTATIVA:

Picolé: 25g/L de calda base água
Sorbet: 30g/L de calda base água

RECEITA PICOLÉ CHÁ VERDE

- 765ml de Água
- 235g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Chá Verde, Gengibre Abacaxi e Hortelã Selecta Equilibrium

DOSIS ORIENTATIVA:

Paleta: 25g/L de mezcla base agua.
Sorbet: 30g/L de mezcla base agua.

RECETA PALETA DE TÉ VERDE

- 765ml de agua
- 235g de Base Cero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Té Verde, Jengibre, Piña y Menta Selecta Equilibrium

*Consultar RDC nº429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN nº75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

CÓDIGO
5052128700000377

EMBALAGEM *Envase*
900g (10x900g)

DOSAGEM *Dosificación*
Picolé: 25g/litro de calda base água
Sorvete: 30g/litro de calda base água

Selecta®
EQUILIBRIUM





CAMOMILA, CAPIM LIMÃO E MARACUJÁ

Elaborado com aromas naturais de maracujá, extrato de camomila e capim limão, confere cor e sabor a sorvetes e picolés à base de água. É uma combinação deliciosa que vai conquistar consumidores cada vez mais exigentes.

MANZANILLA,
HIERBA LIMÓN
Y MARACUYÁ

Elaborado con aromas naturales de maracuyá, extracto de manzanilla y hierba limón, da color y sabor a helados y paletas a base de agua. Es una combinación deliciosa que conquistará a consumidores cada vez más exigentes.

CLAIM DA RECEITA

- ✓ Baixo teor de açúcar na porção de 60g (1 unidade de picolé)
Bajo en azúcares na porción de 60g (1 bola de helado)

DOSAGEM ORIENTATIVA:

Picolé: 25g/L de calda base água
Sorbet: 30g/L de calda base água

RECEITA SORVETE CHAI

- 765ml de Água
- 235g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibriu
- 25g de Saborizante Zen Camomila,
- Capim Limão e Maracujá Selecta Equilibrium

*contém açúcares próprios dos ingredientes.

DOSIS ORIENTATIVA:

Paleta: 25g/L de mezcla base agua.
Sorbeta: 30g/L de mezcla base agua.

RECETA HELADO CHAI

- 765ml de agua
- 235g de Base Cero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Manzanilla, Hierba Limón y Maracuyá Selecta Equilibrium

* contiene azúcares propios de los ingredientes.

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

Selecta
EQUILIBRIUM

CÓDIGO
5052128900000767

EMBALAGEM Envase
750g (10x750g)

DOSAGEM Dosificación
Picolé: 25g/litro de calda base água
Sorvete: 30g/litro de calda base água

HIBISCO, CRANBERRY E FRUTAS VERMELHAS

Com cor e sabor atrativos e indicados para sorvetes e picolés à base de água, este saborizante é composto de extrato de hibisco, cranberry e frutas vermelhas desidratadas. Esta combinação de frutas e chá é uma aposta no mundo alimentício.

*H I B I S C O ,
A R Á N D A N O S
Y F R U T O S
R O J O S*

De atractivo color y sabor, apto para helados y paletas a base de agua, este saborizante está compuesto por extracto de hibisco, arándano y frutos rojos deshidratados. Esta combinación de frutas y té es una apuesta en el mundo de la alimentación.



CLAIM DA RECEITA:

- ✓ Baixo em açúcares na porção de 60g (1 unidade de picolé)
Bajo en azúcares na porción de 60g (1 paleta)

DOSAGEM ORIENTATIVA:

Picolé: 25g/L de calda base água
Sorbete: 30g/L de calda base água

RECEITA PICOLÉ CHÁ VERDE

- 765ml de Água
- 235g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Hibisco, Cranberry e Frutas Vermelhas Selecta Equilibrium

DOSIS ORIENTATIVA:

Paleta: 25g/L de mezcla base agua.
Sorbete: 30g/L de mezcla base agua.

RECETA PALETA DE TÉ VERDE

- 765ml de agua
- 235g de Base Cero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Hibisco, Arándano y Frutos Rojos Selecta Equilibrium

*Consultar RDC nº429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN nº75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

CÓDIGO
5052128800000377

EMBALAGEM Envase
900g (10x900g)

DOSAGEM Dosificación
Picolé: 25g/litro de calda base água
Sorbete: 30g/litro de calda base água

Selecta
EQUILIBRIUM



LARANJA COM ACEROLA

Elaborado com aromas naturais de maracujá, extrato de camomila e capim limão, confere cor e sabor a sorvetes e picolés à base de água. É uma combinação deliciosa que vai conquistar consumidores cada vez mais exigentes.

NARANJA CON ACEROLA

Está compuesto por ingredientes naturales, deshidratados de acerola y camu camu y sabor natural de naranja, que aportan sabor y color a los helados y paletas, además de aportar Vitamina C natural procedente de frutas deshidratadas.

CLAIM DA RECEITA

- ✓ Baixo teor de açúcares na porção de 60g (1 bola de sorvete)
Bajo en azúcares na porción de 60g (1 bola de helado)

DOSAGEM ORIENTATIVA:

25g/L de calda.

RECEITA SORVETE CHAI

- 765ml de Água
- 235g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Laranja com Acerola Selecta Equilibrium

*contém açúcares próprios dos ingredientes.

- ✓ Rico em vitamina C na porção de 60g (1 bola de sorvete)
• Rico en vitamina C na porción de 60g (1 copa de helado)

DOSIS ORIENTATIVA:

25g/L de mezcla.

RECETA HELADO CHAI

- 765ml de agua
- 235g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium
- 25g de Saborizante Zen Naranja con Acerola Selecta Equilibrium

* contiene azúcares propios de los ingredientes.

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

Selecta
EQUILIBRIUM

CÓDIGO
5052045600000377

EMBALAGEM Envase
900g (10x900g)

DOSAGEM Dosificación
25g/litro de leite
25g/litro de leche



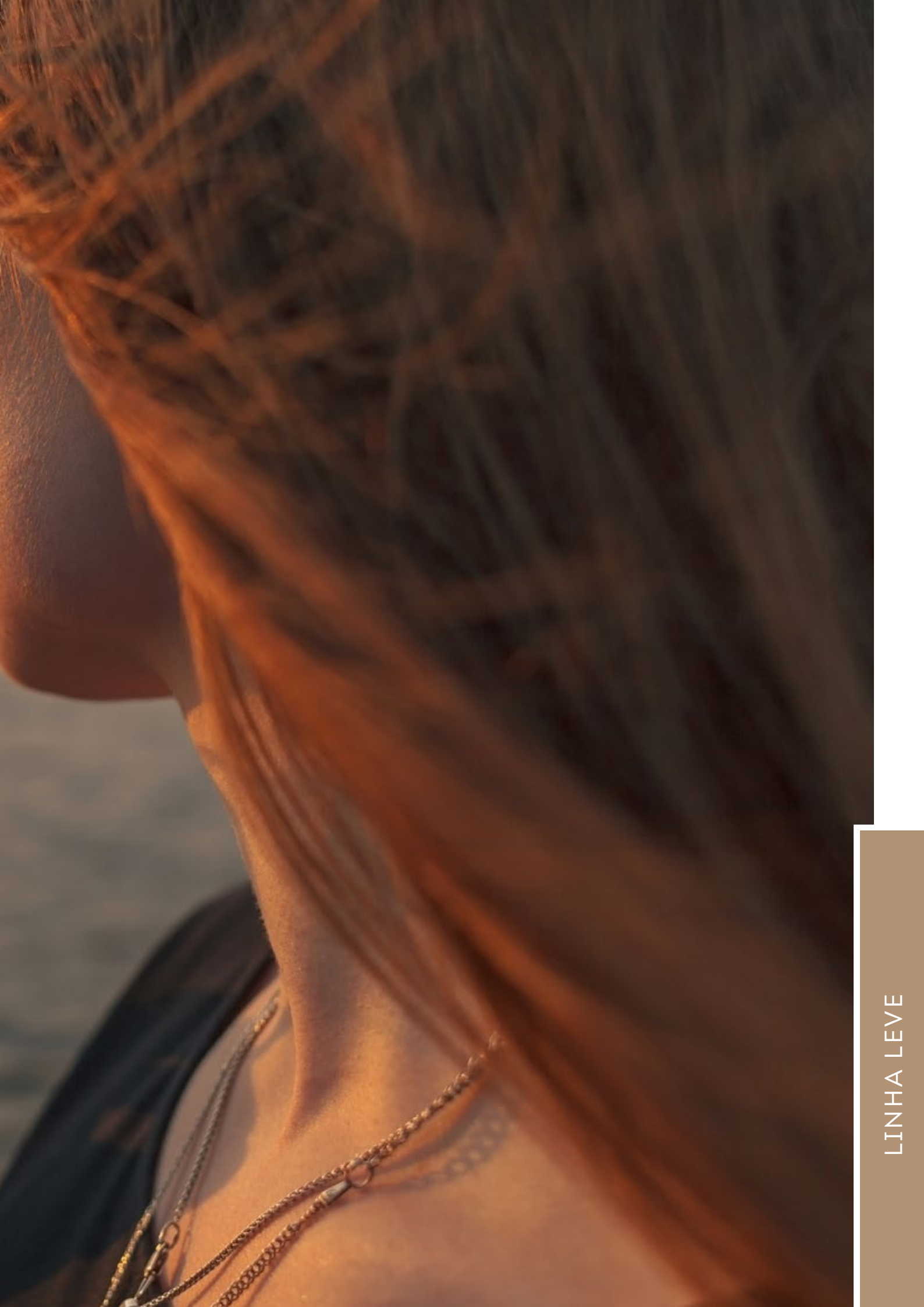
Selecta[®]
EQUILIBRIUM

L I N H A *leve*

A LINHA LEVE foi criada para aquelas pessoas que querem unir prazer, saúde e bem-estar, ou seja, um público que busca redução de alguns ingredientes em sua alimentação, como açúcar, gorduras ou isenção por intolerância à proteína do leite ou de soja, ou procura por um produto de origem vegetal, sem perder o sabor e a textura de um produto tradicional.

L Í N E A L E V E

La LÍNEA LEVE fue creada para aquellas personas que quieren combinar placer, salud y bienestar, es decir, un público que busca reducir algunos ingredientes en su dieta, como azúcar, grasas o exención por intolerancia a la proteína de la leche o la soja, o buscando un producto de origen vegetal, sin perder el sabor y textura de un producto tradicional.



LINHA LEVE

BASE ZERO PARA FRUTA E BASE PARA FRUTA BAIXO TEOR

As bases em pó zero adição de açúcares ou baixo teor de açúcares foram desenvolvidas com ingredientes especiais que realçam o sabor e naturalidade da fruta. Para aplicações em sorbet e picolés à base de frutas, conferindo ótima textura, cremosidade e dulçor de um gelado tradicional de fruta.

BASE ZERO PARA
FRUTA E BASE
PARA FRUTA BAJO
CONTENIDO DE
AZÚCARES

Las bases en polvo zero azúcar añadida o bajas en azúcar fueron desarrolladas con ingredientes especiales que realzan el sabor y la naturalidad de la fruta. Para aplicaciones en sorbetes y paletas a base de frutas, brindando excelente textura, cremosidad y dulzura a una helado tradicional de frutas.



LINHA LEVE

Selecta
EQUILIBRIUM

*A partir de 09/10/2022, consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

**Para porções individuais/únicas acima de 200g de sorvete pode apresentar efeito laxativo.

* Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar.

** Para de más de 200g de helado puede tener un efecto laxante.

RECEITA MORANGO MANJERICÃO - BAIXO TEOR DE AÇÚCAR

- 235g da Base para fruta baixo teor
- 350g de morango (fruta)*
- 415ml de água
- 5g de manjeriço

* Dosagem orientativa para frutas como morango, amora, framboesa, mirtilo, abacaxi, maracujá e cupuaçu, podendo variar para frutas mais ácidas e mais fibrosas.

RECEITA AÇAÍ - ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES:

- 235g da Base Zero para Fruta
- 450g de polpa de açaí médio
- 315ml de água

RECETA FRESA ALBAHACA - BAJAS EN AZÚCAR

- 235g de Base para fruta
- 350g de fresa (fruta) *
- 415ml de agua
- 5g de albahaca

RECETA AÇAÍ - SIN AZÚCARES AÑADIDO:

- 235g de bajas en azúcar
- 450g de pulpa de açaí mediana
- 315ml de agua

* Dosificación orientativa para frutas como fresa, mora, framboesa, arándano, piña, maracuyá y cupuaçu, que puede variar para frutas más ácidas y más fibrosas.



BASE ZERO PARA FRUTA:

CÓDIGO
5026060700180151

EMBALAGEM Envase
10kg - (1x10kg)

DOSAGEM Dosificación
300g/litro de água
300g/litro de agua

BASE PARA FRUTA BAIXO TEOR:

CÓDIGO
5026060700170071

EMBALAGEM Envase
1kg - (10x1kg)

DOSAGEM Dosificación
300g/litro de água
300g/litro de agua

CÓDIGO
5026060700170151

EMBALAGEM Envase
10kg - (1x10kg)

DOSAGEM Dosificación

BASE ZERO PARA LEITE

Base em pó para fabricação de gelados comestíveis à base de leite sem adição de açúcares. Com sua formulação balanceada e ingredientes selecionados, permite a elaboração de sorvetes e gelatos sem adição de açúcares com excelente cremosidade, estrutura e textura.

BASE ZERO PARA LECHE

Base en polvo para la elaboración de helados comestibles a base de leche sin azúcares añadidos. Con su formulación equilibrada e ingredientes seleccionados, permite la creación de helados sin azúcares añadidos con excelente cremosidad, estructura y textura.



Selecta
EQUILIBRIUM

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobre os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares.

**Para acima de 300g de sorvete pode apresentar efeito laxativo.

*Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar

** Para de más de 300g de helado puede tener un efecto laxante.

SORVETE CHOCOLATE COM AVELÃ – BAIXO TEOR DE AÇÚCAR

- 650ml de água
- 140g de leite em pó integral
- 50g de gordura vegetal
- 160g da Base Zero para Leite Selecta Equilibrium
- 35g de Selecta Cacau 100%
- Mescla: Creme de Avelã com Cacau Zero - Specialitá Crema

HELADO DE CHOCOLATE CON AVELLANAS - BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES

- 650ml de agua
- 140g de leche entera en polvo
- 50g de grasa vegetal
- 160g de Base Zero para Leche Selecta Equilibrium
- 35g de Selecta Cacao 100%
- Mezcla: Crema de Avellanas con Cacao Zero - Specialitá Crema



CREME DE CUPUAÇU – ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR

- 300ml de água
- 350g de polpa de cupuaçu
- 140g de leite em pó integral
- 50g de gordura vegetal
- 160g da Base Zero para Leite Selecta Equilibrium

CREMA DE CUPUAÇU - CERO AZÚCAR AÑADIDO

- 300ml de agua
- 350g de pulpa de cupuaçu
- 140g de leche entera en polvo
- 50g de grasa vegetal
- 160g de Base Zero para Leche Selecta Equilibrium



CÓDIGO
5026060700160151

EMBALAGEM *Envase*
Granel 10kg

DOSAGEM *Dosificación*
160g/kg

CÓDIGO
5026060700160365

EMBALAGEM *Envase*
800g (10x800g)

DOSAGEM *Dosificación*
160g/kg

ZERO AÇÚCAR E GORDURA

Base em pó para fabricação de gelados comestíveis, sem adição de açúcares e sem adição de gordura, resultando em um sorvete ou picolé com ótimas textura e cremosidade. É indicado para fabricação de sorvetes e picolés à base leite.

*Utilize os saborizantes líquidos de sua preferência, ou Pastas Concentradas Zero Specilitá.

ZERO AZÚCAR Y GRASA

Base en polvo para la elaboración de helados comestibles, sin azúcares ni grasas añadidos, dando como resultado un helado o paleta con excelente textura y cremosidad. Es apto para la elaboración de helados y paletas a base de leche.

** Utilice los saborizantes líquidos de su preferencia, o Pastas Concentradas Cero Specilitá.*



Selecta
EQUILIBRIUM

*Consultar RDC n°429/2020 sobre Alegações Nutricionais e IN n°75/2020 sobres os requisitos de composição e rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais de Açúcares e Gorduras.

**Para acima de 250g de sorvete pode apresentar efeito laxativo.

*Consultar el reglamento técnico específico sobre información de azúcar y grasa.

** Para de más de 250 g de helado puede tener un efecto laxante.

RECEITA IOGURTE GREGO COM FRUTAS DO BOSQUE

- 1 litro de água
- 120g de leite em pó desnatado
- 320g de Base Zero Açúcar e Gordura
- 30g de Pasta Saborizante Iogurte Grego Zero Specialitá
- 150g de Variegato Frutas do Bosque Zero Specialitá

CLAIM DA RECEITA:

- ✓ Zero adição de açúcares*
- ✓ Zero adição de gorduras totais

*Contém açúcares próprios dos ingredientes.

RECEITA LEITINHO TRUFADO

- 1 litro de água
- 160g de leite em pó integral
- 320g de Base Leve Zero açúcar e gordura Selecta Equilibrium
- 60g de gordura
- 30g de Pasta Saborizante Nata Baixo Teor Specialitá
- 150g de Pasta Chocolate Trufa Premium Zero Specialitá

CLAIM DA RECEITA:

- ✓ Baixo teor de Açúcares*

*Contém açúcares próprios dos ingredientes.

RECETA YOGUR GRIEGO CON FRUTAS DEL BOSQUE

- 1 litro de agua
- 120g de leche en descremada en polvo
- 320g de Base LEVE Zero Azúcar y Grasa Selecta Equilibrium
- 30g de Pasta Concentrada Yogur Griego Zero Specialitá
- 150g de Variegato Frutas del Bosque Zero Specialitá

CLAIM DE LA RECETA:

- Sin azúcar añadido*
- Sin grasa añadida
- * Contiene azúcares propios de los ingredientes.

RECETA DE LECHE TRUFADO

- 1 litro de agua
- 160g de leche entera en polvo
- 320g de Base LEVE Zero Azúcar y Grasa Selecta Equilibrium
- 60g de grasa
- 30g de Pasta Concentrada Nata Zero Specialitá
- 150g de Pasta Chocolate Trufa Premium Zero Specialitá

CLAIM DE LA RECETA:

- Bajo contenido de azúcares*
- * Contiene azúcares propios de los ingredientes.



CÓDIGO
5026060700150071

EMBALAGEM *Envase*
1kg (10x1kg)

DOSAGEM *Dosificación*
300g/litro de água
300g/litro de agua

ZERO LAC PLANT BASED

Base em pó para enriquecimento de formulações de sorvetes sem lactose ou para fabricação de sorvetes de origem vegetal e Plant Based. Composta de proteína de ervilha, que contribui para um sorvete cremoso, estável e saboroso.

Z E R O L A C B A S E V E G E T A L

Base en polvo para enriquecer formulaciones de helados sin lactosa o para la elaboración de helados de origen vegetal e base vegetal. Compuesto de proteína de arveja, que contribuye a un helado cremoso, estable y sabroso.



Selecta
EQUILIBRIUM

*Consultar RDC nº 715/2022 para as alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose nos alimentos para dietas com restrição de lactose.

* Consultar el Reglamento técnico específico para alimentos sin lactosa.

ORIENTAÇÕES:

- Aquecer a água a 40°C;
- Adicionar a Base Zero Lac à água ou leite sem lactose ou leite vegetal e manter sob agitação até chegar à temperatura de 55°C.
- Adicionar o açúcar, a glicose e a gordura e aquecer até a temperatura de pasteurização (75°C a 80°C);
- Homogeneizar a calda e resfriar à temperatura de 4°C e maturar por, no mínimo, 4 horas; Acrescentar aromatizante e produzir o sorvete pelo processo convencional.

RECEITA SORVETE CHOCOLATE

- 1 litro de leite sem lactose
- 200g da Base Zero Lac Selecta Equilibrium
- 160g de açúcar
- 50g de glicose
- 120g de gordura
- 50g de Selecta Cacau 100%

CLAIM DA RECEITA:

✓ Zero lactose

RECEITA SORVETE VEGETAL IOGURTE COM MORANGO

- 1 litro de água ou leite vegetal (arroz, castanha de caju, soja etc.)
- 200g da Base Zero Lac
- 160g de açúcar
- 50g de glicose
- 120g de gordura vegetal
- 30g da Pasta Saborizante Iogurte Grego Specialitá
- 150g de Variegato Morango Specialitá

CLAIM DA RECEITA:

✓ 100% origem vegetal

ORIENTACIONES DE USO:

- Calentar el agua a 40 ° C;
- Agrega la Base Zero Lac al agua o leche sin lactosa o leche vegetal y sigue revolviendo hasta que alcance una temperatura de 55 ° C.
- Agregar el azúcar, la glucosa y la grasa y calentar a temperatura de pasteurización (75 ° C a 80 ° C);
- Homogeneizar la mezcla, enfriar a 4 ° C y madurar durante al menos 4 horas;
- Agregar saborizante y producir el helado mediante el proceso convencional.

RECETA HELADO DE CHOCOLATE

- 1 litro de leche sin lactosa
- 200g de Base Zero Lac Selecta Equilibrium
- 160g de azúcar
- 50g de glucosa
- 120g de grasa
- 50g de Selecta Cacau 100%

CLAIM DE LA RECETA:

• Zero lactosa

RECETA HELADO VEGETAL - YOGUR CON FRESA

- 1 litro de agua o leche vegetal (arroz, anacardos, soja etc.)
- 200g de Base Zero Lac
- 160g de azúcar
- 50g de glucosa
- 120g de grasa vegetal
- 30g de Pasta Concentrada Yogur Griego Specialitá
- 150g de Variegato Fresa Specialitá

CLAIM DE LA RECETA:

• Origen 100% vegetal

CÓDIGO
5026060700030071

EMBALAGEM Envase
1kg (10x1kg)

DOSAGEM Dosificación
200g/litro de água, leite vegetal
ou sem lactose
300g/litro de agua, leche vegetal
o sin lactosa

AMPLIE SUAS POSSIBILIDADES COM A LINHA SPECIALITÁ LEVE.

A Specialitá reconhecida por suas pastas e variegatos com sabores intensos, pedaços de frutas, inclusões, texturas diferenciadas, agora ganhou sua versão "Leve".

São pastas e variegatos ero adição de açúcares ou baixo teor de açúcares, que permitem a criação de receitas diferenciadas e incrivelmente saborosas.

Combine com as soluções da Selecta Equilibrium e proporcione novas experiências ao consumidor, aliando saudabilidade e indulgência.

EXPANDA SUS POSIBILIDADES CON LA LÍNEA SPECIALITÁ LEVE

La línea Specialitá reconocida por sus pastas y variegadas con sabores intensos, trozos de fruta, inclusiones, diferentes texturas, ahora tiene su versión "LEVE".

Son pastas y variegatos sin azúcares añadidos o bajo contenido de azúcares, que permiten la creación de recetas diferenciadas e increíblemente sabrosas.





Specialita
Lele

EXPERIMENTE, VOCÊ VAI SE SURPREENDER!

Conheça a linha completa
no nosso site e siga-nos
no instagram para muitas
novidades!

PRUÉBELO, ¡SE SORPRENDERÁ!

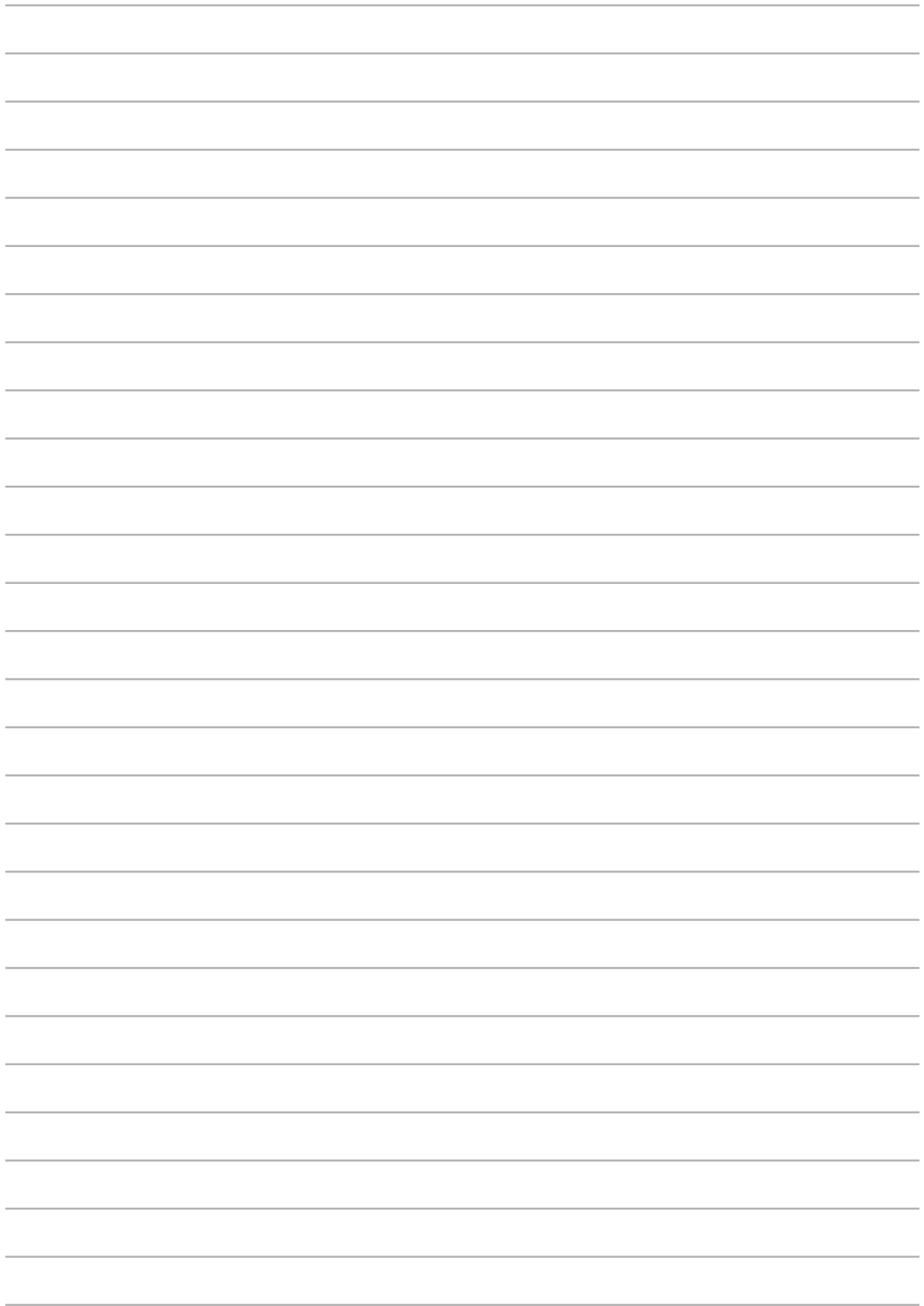
*¡Descubra la línea completa en nuestro sitio web y
síguenos en Instagram para muchas novedades!*

specialita.com    /specialita.gelados



INFORMAÇÕES SOBRE OS PRODUTOS

LINHA PRO			
PRODUTO PRODUCTO	DOSAGEM	CÓDIGO	EMBALAGEM
Base Whey Protein e Fibras	350g/litro de água ou leite	5026060700050151	Granel 10kg
		5026060700050525	700g (10x700g)
LINHA ZEN			
PRODUTO PRODUCTO	DOSAGEM	CÓDIGO	EMBALAGEM
Camomila, Capim Limão e Maracujá	Picolé: 25g/litro de calda base água Sorvete: 30g/litro de calda base água	5052128900000767	750g (10x750g)
Hibisco, Cranberry e Frutas Vermelhas	Picolé: 25g/litro de calda base água Sorvete: 30g/litro de calda base água	5052128800000377	900g (10x900g)
Chá Verde, Gengibre e Abacaxi com Hortelã	Picolé: 25g/litro de calda base água Sorvete: 30g/litro de calda base água	5052128700000377	900g (10x900g)
Chai Indiano	Picolé: 25g/litro de calda base água Sorvete: 25g/litro de calda base água	5052128600000767	750g (10x750g)
Laranja com Acerola	Picolé: 25g/litro de calda base água Sorvete: 25g/litro de calda base água	5052045600000377	900g (10x900g)
LINHA LEVE			
PRODUTO PRODUCTO	DOSAGEM	CÓDIGO	EMBALAGEM
Base Zero Açúcar e Gordura	320g/litro de água	5026060700150071	1kg (10x1kg)
Base Zero Lac Plant Based	200g/litro de água, leite vegetal ou sem lactose	5026060700030071	1kg (10x1kg)
Base para Fruta Baixo teor	235g/kg	5026060700170151	Granel 10kg
		5026060700170071	1kg (10x1kg)
Base Zero para Fruta	235g/kg	5026060700180151	Granel 10kg
		5026060700180071	1kg (10x1kg)
Base Zero para Leite	160g/kg	5026060700160151	Granel 10kg
		5026060700160365	800g (10x800g)





Selecta®

selectasorvetes.com

   /selectasorvetes

Alô Sabor
0800 707 9500
www.duasrodas.com

Saiba mais:

