

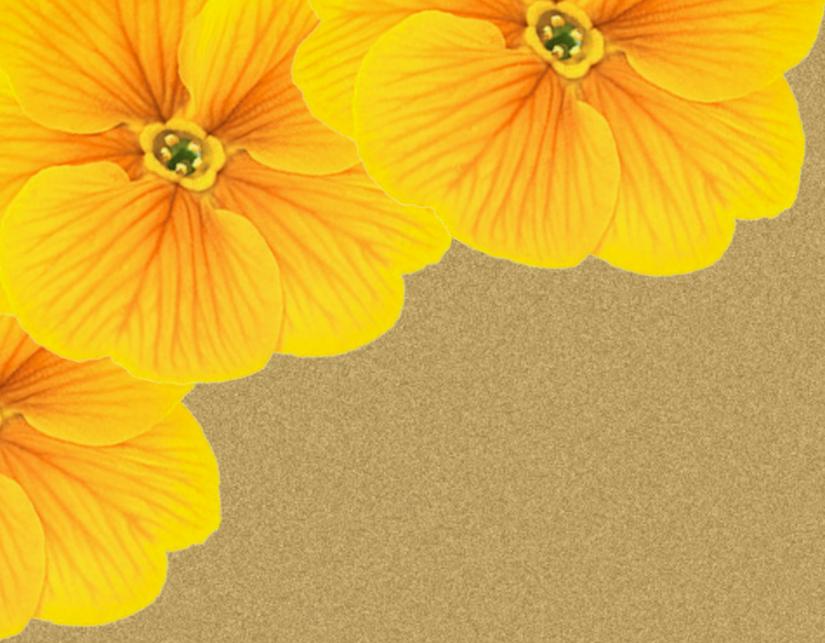


S DIAS FICAM MAIS
DOCES COM A CHEGADA
DA MELHOR TEMPORADA
DO ANO.

TEMPORADA
DOS

Sabores

Specialità



A previsão do tempo informa:

Vem aí a melhor temporada do Ano

Em setembro temos uma das datas mais importantes para o nosso universo de gelados comestíveis, o Dia Nacional do Sorvete, que acontece no dia 23, além de ser a estreia da época mais gostosa do ano!

E para te ajudar a promover ainda mais seu negócio, desenvolvemos conteúdos super especiais para você aproveitar ao máximo esta temporada.

Este é o momento para você criar experiências marcantes e cativar seus clientes! *Vem com a gente!*





Sorbet Pink Lemonade

INGREDIENTES

620ml de água

70g de Base Gelato Acqua Specialità

50g de açúcar

250g de Variegato Frutas do Bosque Specialità

25g de Pasta Saborizante Limão Siciliano Specialità



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, retirar o sorbet em uma cuba. Finalizar com frutas vermelhas.



Sorbet de Açaí com Morango

INGREDIENTES

500g de polpa de açaí
245ml de água
185g de açúcar
70g de Base Açaí Selecta
1,5ml de Aroma com Extrato de Guaraná
10ml de suco de limão

Mescla

Variegato Morango Specialitá a gosto



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicionar todos os ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Seguir o processo de fabricação tradicional.





Sorbet de Abacaxi com Limão

INGREDIENTES

620ml de água

70g de Base Gelato Acqua Specialità

50g de açúcar

250g de Variegato Abacaxi Specialità (**Lançamento**)

25g de Pasta Saborizante Limão Siciliano Specialità

Mescla

100g de Variegato Abacaxi Specialità (**Lançamento**)



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Abacaxi Specialità.





Sorbet de Manga com Gengibre

INGREDIENTES

425ml de água

300g polpa de manga

185g de açúcar

75g de Base Gelato Acqua Specialità

8 a 10g de gengibre

Mescla

100g de Variegato Frutas Amarelas Specialità



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Frutas Amarelas Specialità.





Sorbet de Espumante com Frutas do Bosque

INGREDIENTES

430ml de espumante (de sua preferência)

150ml de água

150g de morango

140g de Base Spirit Drink Specialita

125g de açúcar

70g de Variegato Frutas do Bosque Specialita



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredintes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional.



*Quer ficar por dentro de todas
essas dicas e muito mais! Então
não deixe de nos acompanhar!*

Specialitá

 www.specialita.com

 [specialita.gelados](https://www.instagram.com/specialita.gelados)

