



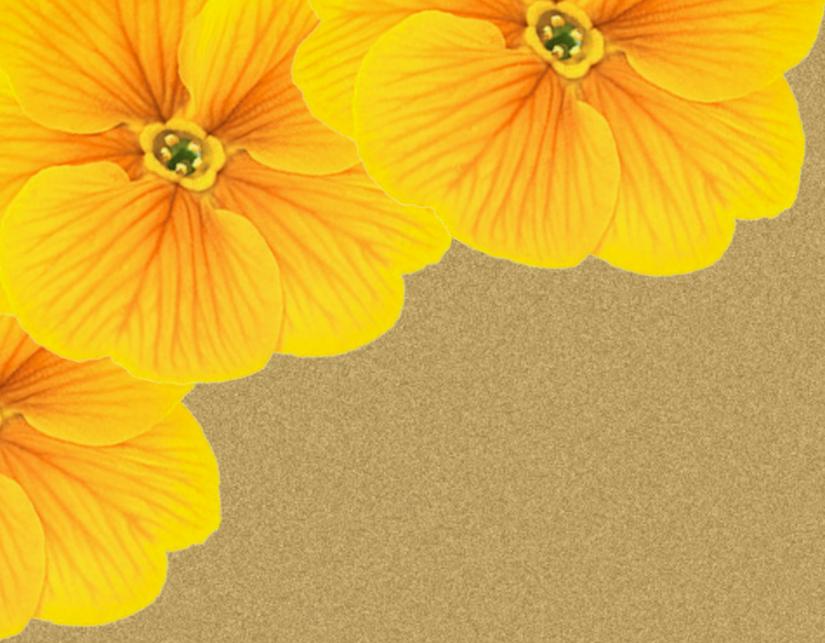
S DIAS FICAM MAIS

DOCES COM A CHEGADA  
DA MELHOR TEMPORADA  
DO ANO.

TEMPORADA  
DOS

# Sabores

Specialità



Proporcione experiências sensoriais únicas  
com receitas especiais para o Dia Nacional  
do Sorvete!

Combine diferentes sabores e texturas e  
encante seus clientes neste dia que marca  
também a abertura da melhor temporada!

*Teste, experimente  
e surpreenda!*





# *Gelato Iogurte Grego com Frutas Amarelas*

## *INGREDIENTES*

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Iogurte Grego Specialitá

## *MESCLA*

150g de Variegato Frutas Amarelas Specialitá



## *MODO DE PREPARO*

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





## *Gelato Flocos Zero*

### *INGREDIENTES*

650mL de água

160g de Base Zero para Leite Selecta Equilibrium

140g de leite em pó integral

50g de gordura vegetal

30g de Pasta Saborizante Nata Zero Açúcar Specialitá

### *MESCLA*

150g de Stracciatella Meio Amargo Zero Adição de Açúcar Specialitá



### *MODO DE PREPARO*

Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40°C adicionar primeiro a Base Zero para Leite e em seguida adicionar os demais ingredientes. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete. Após isso, adicionar o saborizante e colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, flocar com a Stracciatella Meio Amargo Zero Adição de Açúcar Specialitá.





# *Gelato Cheeseberry*

## *INGREDIENTES*

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Cream Cheese Specialitá

3g de manjericão

## *MESCLA*

150g de Variegato Morango Specialitá



## *MODO DE PREPARO*

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



# *Gelato Chiclete Flocos Coloridos*

## *INGREDIENTES*

1 litro de calda base

30g de Pasta Saborizante Framboesa Specialitá

15g de Pasta Saborizante Iogurte Grego Specialitá

## *MESCLA*

120g de Pasta Chocolat Chiclete Flocos Coloridos Specialitá  
**(Lançamento)**



## *MODOS DE PREPARO*

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Chiclete Flocos Coloridos Specialitá.





# *Sorbet Abacaxi ao Vinho*

## *INGREDIENTES*

485mL de água

250mL de vinho tinto ou vinho branco (de sua preferência)

30g de Selecta Plus Abacaxi

125g de açúcar

140g de Base Spirit Drink Specialitá

## *MESCLA*

100g de Variegato Abacaxi com Vinho Specialitá



## *MODO DE PREPARO*

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





# *Sorbet de Açaí Zero Adição de Açúcar*

## **INGREDIENTES**

500g de polpa de açaí médio

220g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium

280g de água

2mL de aroma de Guaraná com Extrato (opcional)

1 a 2g de ácido cítrico

## **MESCLA**

150g de Creme de Avelã com Cacau Zero Adição de Açúcar Specialitá



## **MODO DE PREPARO**

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar.



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

*Specialitá*

 [www.specialita.com](http://www.specialita.com)

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

