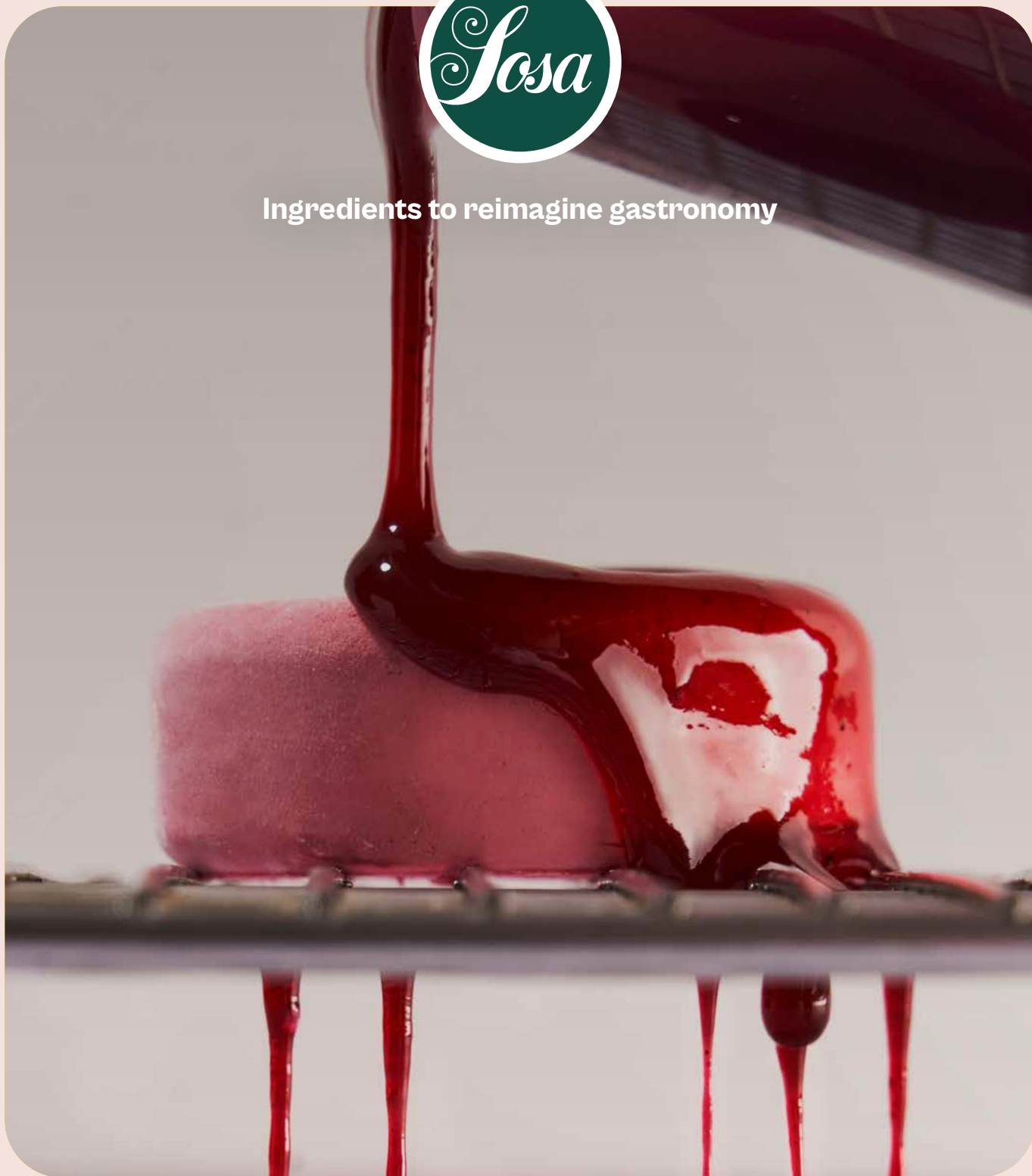




Ingredients to reimagine gastronomy



# Proglaçage

---

La glassa più  
facile di sempre





# Rivoluzionare la glassa e creare un nuovo standard di pasticceria

Davanti a una vetrina di pasticceria, la glassa è il primo richiamo, l'attraente riflesso che affascina e conquista. Ma dietro questa brillantezza si nasconde spesso una realtà complessa: ricette lunghe, ingredienti di origine animale, delicate manovre tecniche e poco spazio per il gusto autentico.

Noi di **Sosa Ingredients** abbiamo voluto cambiare questa storia. Ci siamo chiesti:

- Perché una glassa dovrebbe essere complicata?
- Perché mascherare il sapore della frutta con latte condensato?
- Come semplificare le ricette delle glasse?

## PROGLAÇAGE, UNA MISCELA IN POLVERE 100 % DI ORIGINE VEGETALE

Facile da usare, permette di realizzare glasse a specchio brillanti, stabili e congelabili, rivelando il vero gusto della frutta, del cioccolato o della frutta secca.

Con Proglaçage non offriamo solo un nuovo ingrediente, ma anche:

TEMPO, GRAZIE A PROCESSI SEMPLIFICATI  
E RIPRODUCIBILI.

FLESSIBILITÀ, CON BASI NEUTRE  
PERSONALIZZABILI SU RICHIESTA.

UNA VETRINA DALL'ASPETTO PIÙ GOLOSO, DOVE LA BRILLANTEZZA DURA  
ANCHE DOPO IL CONGELAMENTO E LO SCONGELAMENTO.

Ed è proprio questo approccio moderno, naturale e incentrato sul gusto a rendere **Sosa Ingredients** un pioniere dell'innovazione pasticceria. La nostra profonda competenza tecnica, frutto della ricerca e della collaborazione con gli chef, ci ha permesso di creare un prodotto che ridefinisce gli standard della glassatura moderna.



# Proglaçage

Gelificante in polvere 100 % vegetale per glasse brillanti, stabili e facili da preparare.

Prepara in modo semplice: Direttamente la glassa finale, con il gusto desiderato. Oppure una base neutra versatile, da aromatizzare secondo le tue esigenze. Può essere sia colata sia applicata a spruzzo, per una copertura uniforme e brillante.



## Vantaggi principali

- 1** 100 % origine vegetale (senza gelatina o pectina).
- 2** Ricette semplificate, senza correzione del grado Brix o del pH.
- 3** Funziona con paste di frutta, cioccolato e frutta secca
- 4** Brillantezza di lunga durata in vetrina. Effetto a specchio senza perdita d'acqua.



## Formati disponibili

700 g **52737**

3 kg **52744**



Con questo formato è possibile preparare fino a **10 kg di base neutra**



Con questo formato è possibile preparare fino a **42 kg di base neutra**

# Proglaçage

## DUE POSSIBILI PREPARAZIONI PER LE GLASSATURE COLATE

### RICETTA DIRETTA

Ideale per i clienti che necessitano di un solo gusto di glassa.  
Permette di elaborare la ricetta finale e glassare immediatamente.

1

- 1 Mescolare il **Proglaçage**, lo zucchero, il glucosio, la purea di frutta, l'acqua e l'acido citrico. Portare a 100 °C.
- 2 Lasciare raffreddare tra 35 °C e 40 °C.
- 3 Glassare.

ESEMPI DI  
RICETTE DI  
GLASSA  
ALLA FRUTTA  
COLATE

### RICETTA CON BASE NEUTRA

Ideale per i clienti che devono realizzare diverse glasse di gusti diversi nello stesso giorno o nella stessa settimana. È sufficiente preparare una base neutra, quindi aggiungere il gusto desiderato in base alle esigenze.  
Un notevole risparmio di tempo nella pesatura degli ingredienti.

2

- 1 Mescolare il **Proglaçage**, lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Portare a 100 °C.
- 2 Conservare la base neutra in frigorifero.  
**Al momento della glassatura alla frutta:**
- 3 Prendere la quantità necessaria di base neutra, aggiungere purea di frutta e acido citrico.
- 4 Riscladare a 80 °C.
- 5 Lasciare raffreddare tra 35 °C e 40 °C.
- 6 Glassare.

QUESTE GLASSE POSSONO ESSERE CONSERVATE E RIUTILIZZATE.  
SI CONSIGLIA UN MASSIMO DI 3-5 GIORNI IN FRIGORIFERO.  
SE NON VIENE UTILIZZATA, QUESTA GLASSA PUÒ ESSERE CONGELATA PER UN MASSIMO DI DUE MESI.  
**ASSICURATI DI RISCALDARE LA GLASSA A 80 °C PRIMA DI OGNI UTILIZZO.**

# Le nostre ricette



Scopri le nostre ricette

## GLASSE COLATE

Ricetta diretta o da una base neutra.  
Glassature neutre, alla frutta,  
alla frutta secca e al cioccolato.

## GLASSE A SPRUZZO

Scopri tutte le nostre ricette  
di glassa a spruzzo in diversi gusti.

Abbiamo trascorso molti mesi a sviluppare queste ricette, assicurandoci  
che fossero perfettamente adattate alle esigenze dei professionisti:



Tutte le nostre ricette  
sono congelabili, per  
facilitare l'organizzazione  
in laboratorio.



Offrono la giusta  
fluidità, sia colate che a  
spruzzo.



Si conservano bene,  
mantenendo la loro  
brillantezza e la loro  
consistenza ideale.

# Glasse colate

RICETTE DIRETTE



## GLASSA NEUTRA

DIRETTA / COLATA

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,33 %
Acqua.....	435 g	39,37 %
Zucchero.....	350 g	31,67 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	22,17 %
Soluzione acida.....	5 g	0,45 %
	1105 g	

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 100 °C.  
Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

**Soluzione acida:** o acido citrico al 50 %  
e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

TIPS

## GLASSE DI FRUTTA\*

DIRETTE / COLATE

### Glassa al mango

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,08 %
Acqua.....	335 g	29,11 %
Zucchero.....	350 g	30,41 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	21,29 %
Purea di mango.....	100 g	13,03 %
Soluzione acida.....	1 g	1,00 %
	1101 g	

### Glassa all'albicocca

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,08 %
Acqua.....	335 g	29,08 %
Zucchero.....	350 g	30,38 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	21,27 %
Purea di albicocca.....	150 g	13,02 %
Soluzione acida.....	2 g	0,41 %
	1152 g	

### Glassa al ribes nero

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,06 %
Acqua.....	335 g	29,00 %
Zucchero.....	350 g	30,30 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	21,21 %
Purea di ribes nero.....	150 g	12,99 %
Soluzione acida.....	5 g	0,43 %
	1155 g	

### Glassa al lampone

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,08 %
Acqua.....	335 g	29,11 %
Zucchero.....	350 g	30,41 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	21,29 %
Purea di lamponi.....	150 g	13,03 %
Soluzione acida.....	1 g	0,09 %
	1151 g	

### Glassa allo yuzu

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,51 %
Acqua.....	335 g	31,16 %
Zucchero.....	350 g	32,56 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	22,79 %
Purea di yuzu.....	75 g	6,98 %
	1075 g	

### Glassa al limone

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,67 %
Acqua.....	335 g	31,90 %
Zucchero.....	350 g	33,33 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	23,33 %
Purea di limone.....	50 g	4,76 %
	1050 g	

## Preparazione comune Glasse di frutta

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

\* *Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.*

**Glassa alla nocciola**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	5,80 %
Acqua .....	435 g	36,04 %
Zucchero .....	350 g	29,00 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	20,30 %
<i>Pasta di nocciola Sosa</i> .....	100 g	8,29 %
<i>Lecitina di soia Sosa</i> .....	5 g	0,41 %
Sale .....	2 g	0,17 %
	1207 g	

**Glassa al pistacchio**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	5,80 %
Acqua .....	435 g	36,04 %
Zucchero .....	350 g	29,00 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	20,30 %
<i>Pasta di pistacchio Sosa</i> .....	100 g	8,29 %
<i>Lecitina di soia Sosa</i> .....	5 g	0,41 %
Sale .....	2 g	0,17 %
	1207 g	

**Preparazione comune** Glasse di frutta secca

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sulla pasta di frutta secca facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

**Glassa al cioccolato bianco**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	5,00 %
Acqua .....	485 g	36,64 %
Zucchero .....	350 g	25,00 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	17,50 %
Cioccolato bianco 33 % Opalys .....	250 g	17,86 %
	1400 g	

**Glassa al cioccolato al latte**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	4,90 %
Acqua .....	485 g	32,99 %
Zucchero .....	350 g	24,48 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	17,13 %
Cioccolato al latte 40 % .....	320 g	19,58 %
	1470 g	

**Glassa al cioccolato Dulcey**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	4,76 %
Acqua .....	485 g	32,99 %
Zucchero .....	350 g	23,81 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	16,67 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey .....	320 g	21,77 %
	1470 g	

**Glassa al cioccolato fondente intenso**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	5,19 %
Acqua .....	485 g	35,93 %
Zucchero .....	350 g	25,93 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	18,15 %
P125 Cœur de Guanaja .....	200 g	14,81 %
	1350 g	

**Glassa al cioccolato fondente**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	5,38 %
Acqua .....	485 g	37,31 %
Zucchero .....	350 g	26,91 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	245 g	18,85 %
Cioccolato fondente 70 % Guanaja .....	150 g	11,54 %
	1300 g	

**Preparazione comune** Glasse al cioccolato

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sul cioccolato fuso facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

# Glasse colate

RICETTE DA UNA BASE NEUTRA



## Base neutra concentrata\*

Proglaçage Sosa.....	70 g	7,00%
Acqua.....	335 g	33,50%
Zucchero.....	350 g	35,00%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa.....	245 g	24,50%
	1000 g	

Mescolare tutti gli ingredienti riscaldare tra i 95 e i 100 °C. Può essere utilizzato, conservato in frigorifero o congelato.

Questa base neutra concentrata è l'alternativa ideale alle opzioni pronte all'uso. Consente di personalizzare il gusto della glassa aggiungendo l'ingrediente desiderato. Ideale per chi desidera preparare una base neutra all'inizio della settimana e creare diversi gusti nel corso dei giorni, ottimizzando tempo e flessibilità.

Questa base neutra concentrata può essere conservata in frigorifero per 4-5 giorni. Può anche essere congelata, con una durata massima consigliata di due mesi.

TIPS

## GLASSA NEUTRA

DA UNA BASE NEUTRA / COLATA

*Base neutra concentrata.....	1000 g	90,50%
Acqua.....	100 g	9,05%
Soluzione acida.....	5 g	5,00%
	1105 g	

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 85 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

## GLASSE DI FRUTTA\*

DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

### Glassa al mango

*Base neutra concentrata.....	1000 g	86,88%
Purea di mango.....	150 g	13,03%
Soluzione acida.....	1 g	0,09%
	1151 g	

### Glassa all'albicocca

*Base neutra concentrata.....	1000 g	86,81%
Purea di albicocca.....	150 g	13,02%
Soluzione acida.....	2 g	0,17%
	1152 g	

### Glassa al ribes nero

*Base neutra concentrata.....	1000 g	86,58%
Purea di ribes nero.....	150 g	12,99%
Soluzione acida.....	5 g	0,43%
	1155 g	

### Glassa al lampone

*Base neutra concentrata.....	1000 g	86,88%
Purea di lamponi.....	150 g	13,03%
Soluzione acida.....	1 g	0,09%
	1151 g	



## Glassa allo yuzu

*Base neutra concentrata	1000 g	93,02 %
Purea di yuzu	75 g	6,98 %
	1075 g	

**Soluzione acida:** o acido citrico al 50 %  
e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

TIPS

## Preparazione comune Glasse di frutta

Miscelare tutti gli ingredienti a freddo e, quando risulteranno omogenei, riscaldare a 85 °C. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

*\* Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.*

### GLASSE DI FRUTTA SECCA

DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

#### Glassa alla nocciola

*Base neutra concentrata	1000 g	82,85 %
Pasta di nocciola Sosa	100 g	8,29 %
Acqua	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

#### Glassa al pistacchio

*Base neutra concentrata	1000 g	82,85 %
Pasta di pistacchio Sosa	100 g	8,29 %
Acqua	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

## Preparazione comune Glasse di frutta secca

Miscelare l'acqua con la base neutra concentrata e riscaldare a 85 °C. Aggiungere l'impasto, l'emulsionante e il sale ed emulsionare. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

### GLASSE AL CIOCCOLATO

DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

#### Glassa al cioccolato bianco

*Base neutra concentrata	1000 g	71,43 %
Cioccolato bianco 33 % Opalys	250 g	17,86 %
Acqua	150 g	10,71 %
	1400 g	

#### Glassa al cioccolato al latte

*Base neutra concentrata	1000 g	69,93 %
Cioccolato al latte 40 %	280 g	19,58 %
Acqua	150 g	10,49 %
	1430 g	

#### Glassa al cioccolato Dulcey

*Base neutra concentrata	1000 g	68,03 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey	320 g	21,77 %
Acqua	150 g	10,20 %
	1470 g	

#### Glassa al cioccolato fondente intenso

*Base neutra concentrata	1000 g	74,07 %
P125 Cœur de Guanaja	200 g	14,81 %
Acqua	150 g	11,11 %
	1350 g	

#### Glassa al cioccolato fondente

*Base neutra concentrata	1000 g	76,92 %
Cioccolato fondente 70 % Guanaja	150 g	11,54 %
Acqua	150 g	11,54 %
	1300 g	

**Temperatura d'uso:** Il pezzo da glassare  
deve essere congelato a -18 °C per  
garantire una buona aderenza e un  
indurimento rapido.

TIPS

## Preparazione comune Glasse al cioccolato

Miscelare l'acqua con la base neutra concentrata e riscaldare a 85 °C. Sciogliere il cioccolato ed emulsionarlo. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

# Glasse a spruzzo



## GLASSA NEUTRA

DIRETTA / A SPRUZZO

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	6,19%
Acqua.....	450 g	39,82%
Zucchero.....	350 g	30,97%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	255 g	22,57%
Soluzione acida.....	5 g	0,44%
	1130 g	

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 100 °C.  
Raffreddare a 80 °C. Utilizzare.

**Soluzione acida:** o acido citrico al 50 %  
e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

TIPS

## GLASSE DI FRUTTA\*

DIRETTE / A SPRUZZO

### Glasse al mango

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	72 g	5,84%
Acqua.....	300 g	24,34%
Zucchero.....	300 g	24,34%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	30,02%
Purea di mango.....	185 g	15,01%
Soluzione acida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

### Glasse al ribes nero

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	72 g	5,84%
Acqua.....	300 g	24,34%
Zucchero.....	300 g	24,34%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	30,02%
Purea di ribes nero.....	185 g	15,01%
Soluzione acida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

### Glasse al lampone

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	74 g	5,99%
Acqua.....	300 g	24,30%
Zucchero.....	300 g	24,30%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	29,97%
Purea di lamponi.....	185 g	14,99%
Soluzione acida.....	5,50 g	0,45%
	1234,50 g	

### Glasse al limone

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	72 g	5,84%
Acqua.....	300 g	24,34%
Zucchero.....	300 g	24,34%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	30,02%
Purea di limone.....	185 g	15,01%
Soluzione acida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

## Preparazione comune Glasse di frutta

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.

\* *Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.*

**Glassa alla nocciola**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	50 g	3,77 %
Acqua.....	450 g	33,91 %
Zucchero.....	350 g	26,38 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	27,88 %
<i>Pasta di nocciola Sosa</i> .....	100 g	7,54 %
<i>Lecitina di soia Sosa</i> .....	5 g	0,38 %
Sale.....	2 g	0,15 %
	1327 g	

**Glassa al pistacchio**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	50 g	3,77 %
Acqua.....	450 g	33,91 %
Zucchero.....	350 g	26,38 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	370 g	27,28 %
<i>Pasta di pistacchio Sosa</i> .....	100 g	7,54 %
<i>Lecitina di soia Sosa</i> .....	5 g	0,38 %
Sale.....	2 g	0,15 %
	1327 g	

**Preparazione comune** Glasse di frutta secca

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sulla pasta, la lecitina e il sale, facendo emulsionare bene. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.

**Glassa al cioccolato bianco**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	50 g	3,81 %
Acqua.....	487 g	37,06 %
Zucchero.....	377 g	28,69 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	250 g	19,03 %
Cioccolato bianco 33 % Opalys.....	150 g	11,42 %
	1314 g	

**Glassa al cioccolato al latte**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	3,81 %
Acqua.....	485 g	37,06 %
Zucchero.....	377 g	28,69 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	250 g	19,03 %
Cioccolato al latte 40 %.....	150 g	11,42 %
	1332 g	

**Glassa al cioccolato Dulcey**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	50 g	3,81 %
Acqua.....	487 g	37,06 %
Zucchero.....	377 g	28,69 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	250 g	19,03 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey.....	150 g	11,42 %
	1314 g	

**Glassa al cioccolato fondente**

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	50 g	3,81 %
Acqua.....	487 g	37,06 %
Zucchero.....	377 g	28,69 %
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</i> .....	250 g	19,03 %
Cioccolato fondente 70 % Guanaja.....	150 g	11,42 %
	1314 g	

**Preparazione comune** Glasse al cioccolato

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sul cioccolato facendo emulsionare bene. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.





## SOLUZIONE ALLA CRISTALLIZZAZIONE IN VETRINA A -18 °C

**Proglaçage** è stato progettato per garantire una lucentezza eccezionale e una stabilità ottimale dopo i processi di congelamento e scongelamento.

### COSA SUCCEDDE IN CASO DI ESPOSIZIONE PROLUNGATA IN VETRINA A TEMPERATURE NEGATIVE (-18 °C)?

La glassa può sviluppare piccole macchie bianche. Queste macchie sono il risultato della cristallizzazione degli zuccheri tradizionali a temperature molto basse. Affinché i prodotti glassati possano essere conservati in vetrina a temperatura negativa senza perdere la loro lucentezza né diventare bianchi, è necessario modificare la formulazione per aumentare il potere anticongelante della miscela.



### LA SOLUZIONE TECNICA

La chiave per risolvere questo problema consiste nel **sostituire lo zucchero comune (saccarosio) con il destrosio**. Il destrosio possiede un potere anticongelante significativamente superiore che impedisce la formazione di cristalli visibili e mantiene la flessibilità e la trasparenza della glassa a -18 °C.

### Base neutra concentrata anticongelante

(speciale per vetrine a -18 °C)

<b>Proglaçage Sosa</b> .....	70 g	6,36 %	Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.
Acqua .....	435 g	39,55 %	
<b>Destrosio Sosa</b> .....	350 g	31,82 %	
<b>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa</b> .....	245 g	22,27 %	
	1100 g		



# Consigli tecnici

per una glassatura perfetta con Proglaçage

Se la glassa viene preparata in anticipo o deve essere riutilizzata, riscaldare sempre a 80 °C prima di ogni utilizzo per riattivare il processo di gelificazione.



## Temperatura d'uso

Il pezzo da glassare deve essere congelato a -18 °C per garantire una buona aderenza e un indurimento rapido.



## Colata

Lasciare raffreddare a 35-40 °C prima di glassare.



## A spruzzo

Spruzzare direttamente a 80 °C.

## Applicazione a spruzzo

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare un ugello da 3 mm.

## Conservazione

Conservare correttamente in frigorifero per un massimo di 5 giorni. Può essere inoltre congelata fino a 2 mesi.

Aggiungiamo acido citrico o una soluzione acida (acido citrico al 50 % e acqua, oppure succo di limone) ad alcune ricette di frutta per preservare un colore brillante e prevenire l'ossidazione.



**Ingredients to  
reimagine gastronomy**