

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

Gelato Mix Powder



サーモン

注目のガストロノミー・ジェラートを 手軽に、簡単に。



オリジナリティの
演出



素材を活かす



オペレーションの
しやすさ



アボガド

ジェラート発祥の地イタリアから、
作り手のクリエイションを刺激する、
BABBI社ジェラートミックス
2品をお届けします。

BABBI社「ジェラートミックス」(パウダー)を使って、
簡単に、異なるヴィジュアルとテクスチャーを演出して
みませんか。

- ワインや様々なスピリッツをカクテルジェラートに。
- お料理の食材をガストロノミージェラートに仕立て、
前菜、グラニテのようなお口直しの一品に。



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

ガストロノミーゼラート用 BABBI グルメミックス

商品形態：1.25kg×7

保管方法：高温多湿を避け、冷暗所で保管

賞味期限：製造後730日

メーカー推奨添加量(目安)：330-370g / 1kgのベースミックス

素材と「グルメミックス」を混ぜ合わせ、ゼラートマシンにかけるだけで、簡単に食事系ゼラートをつくることのできるミックスパウダーです。パウダーの甘みが抑えられているため、素材の味を引き立たせた滑らかなテクスチャーのゼラートに仕上げることが可能です。メイン、ソースなど、料理の一部として可能性を広げることができます。

※参考レシピをご用意しております。



アルコールゼラート用 BABBI ハッピーアワーミックス

商品形態：1.25kg×7

保管方法：高温多湿を避け、冷暗所で保管

賞味期限：製造後730日

メーカー推奨添加量(目安)：150-180g / 1kgのベースミックス

素材と「ハッピーアワーミックス」を混ぜ合わせ、ゼラートマシンにかけるだけで、簡単にカクテルゼラートをつくることのできるミックスパウダーです。凍りにくい特性をもつアルコールを、従来のアイスクリームと同じ温度帯で滑らかなテクスチャーに仕上げることが可能です。アルコールの表現の幅を広げられます。

※参考レシピをご用意しております。



ひよこ豆



リコッタチーズ



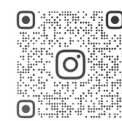
オリーブオイル

価格及び在庫数量、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT_TRADING



2307BAGE_4