



MEZCLA DE HELADO SUAVE NEUTRO

REFERENCIA: MS002

Presentación: 2.000 gr por bolsa, caja por 8 bolsas.

Preparación:

1. En un recipiente prepare 4.6 litros de agua.
2. Vierta lentamente la mezcla en polvo neutra **snowmix** en el agua, agitando constantemente.
3. Mezcle hasta que el producto esté completamente homogéneo (Se puede usar licuadora en este paso).
4. Adicione saborizante concentrado a la mezcla.
5. Deje reposar por 15 minutos.
6. Agregue la mezcla a las tolvas.



Beneficios:

- Solo adicione Agua. La mayoría de las mezclas en polvo se les deben agregar leche o yogurt, lo que las hace más caras y de difícil manejo, las mezclas snowmix solo se les debe agregar agua para obtener un delicioso y cremosos helado.
- Excelente sabor a lácteo y textura cremosa.
- Mejor relación Costo / Beneficio, al manejar costos más eficientes por refrigeración, almacenamiento y transporte.
- Facilidad en el manejo de inventarios, debido a que la misma base puede ser usada con cualquier tipo de sabor.
- Larga vida, puede durar hasta 1 año almacenada.
- Si desea un producto de mayor o menor cremosidad puede ajustar la cantidad de agua en la mezcla.



MEZCLA DE HELADO SUAVE SABORIZADA

REFERENCIA: MS003

Presentación: 2.000 gr por bolsa, caja por 8 bolsas.

Preparación:

1. En un recipiente prepare 4.6 litros de agua.
2. Vierta lentamente la mezcla en polvo saborizada **snowmix** en el agua, agitando constantemente.
3. Mezcle hasta que el producto esté completamente homogéneo (Se puede usar licuadora en este paso).
4. Deje reposar por 15 minutos.
6. Agregue la mezcla a las tolvas.



Beneficios:

- Solo adicione Agua. La mayoría de las mezclas en polvo se les deben agregar leche o yogurt, lo que las hace más caras y de difícil manejo, las mezclas snowmix solo se les debe agregar agua para obtener un delicioso y cremosos helado.
- Excelente sabor lácteo y textura cremosa.
- Mejor relación Costo / Beneficio, al manejar costos más eficientes por refrigeración, almacenamiento y transporte.
- Facilidad en el manejo de inventarios, debido a que la misma base puede ser usada con cualquier tipo de sabor.
- Larga vida, puede durar hasta 1 año almacenada.
- Si desea un producto de mayor o menor cremosidad puede ajustar la cantidad de agua en la mezcla.