



## SAB. LIQ. FRUTILLA

Preparado líquido en base a productos naturales y artificiales que además de saborizar brinda el color y la acidez característicos del gusto.

Cód: F520

**Productos a Elaborar:**

*Cocktail*  
*Crema para Decoración con Sifón*  
*Crema para Decoración por Batido*  
*Crema para Relleno*  
*Granita*  
*Helado Artesanal*  
*Helado de Fruta*  
*Helado Light (reducido en grasas y azúcar)*  
*Helado Soft*  
*Mousse Diet tipo Artesanal*  
*Mousse Repostero Industrial*  
*Mousse tipo Artesanal*  
*Postre semifrío*  
*Semifreddo*  
*Sin Gluten*  
*Sorbete*  
*Syrup*

**Dosis de uso:** 10 g/kg prod. Final

**Forma de Preparación:**

*Batidora Familiar*  
*Batidora Planetaria*  
*Cremera a Capsulas (tipo sifón)*  
*En Frío*  
*Fabricadora de Helados Artesanales*  
*Fabricadora de Helados Soft*  
*Licuada*  
*Palitera por molde*  
*Por disolución*

**Cada Kg. de este producto rinde:** 100 kg de producto final

**Presentaciones:** UF520-2 Bidón 2 litros



## Receta Granita Basso - Usando Saborizantes Líquidos para Granita

Línea: *Cafe, FrappÃ©, Licuados, Granitas*

Producto a Elaborar: *Granita*

Forma de

Preparación: *Licuada*

*Granizadora de Hielo*

*Juguera/Dispenser de jugo*

Familia de Productos

Basso: *SABORIZANTES*

### Receta Granita Basso

Fuente: [Laboratorios Basso S.A.](#)

#### Rendimiento

6 vasos de 200g

#### Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Agua	1 litro
Azúcar	120 g
Saborizante Líquido Basso (elegir uno de los siguientes códigos: F520-F521- F523- F525- F526)	10 g

#### Preparación

1. Disolver el azúcar en el agua
2. Pasteurizar a 70°C y dejar enfriar
3. Agregar el saborizante y agitar
4. Colocar en la Granizadora y servir

**LABORATORIOS BASSO S.A.**

Av. Australia 2674 (C1296ABH) - Ciudad de Buenos Aires - Argentina  
(+54 11) 4303 0496 / 4302 3627 - [laboratorios@basso-sa.com.ar](mailto:laboratorios@basso-sa.com.ar)