

MULTICREAM



BEST
QUALITY

Gulia

MULTICREAM

Le creme fredde da granitore sono diventate "Multicream"!

L'esperienza di anni passati alla produzione di preparati per creme fredde da granitore e l'evoluzione delle necessità di mercato, hanno condotto la nostra azienda a concepire delle creme fredde da granitore con una struttura innovativa, versatile e MULTIFUNZIONALE. Infatti le nostre creme Multicream si possono preparare sia con latte che con acqua, sia nei classici granitori (sorbettiere), sia nei nuovi modelli che possono raggiungere temperature sino a -12° per ottenere una vera crema gelato soft. Sono state testate, con ottimi risultati, anche nelle classiche macchine per gelati soft, per avere il massimo della versatilità.

ITALIAN MULTICREAM

Tutti le creme sono senza grassi idrogenati, senza OGM, eventualmente solo con coloranti naturali e assolutamente senza glutine in quanto vengono sottoposte a continui controlli per poter certificare questa dichiarazione.

Ne abbiamo per tutti i gusti e tanti altri possono essere prodotti su richieste particolari

**BEST
QUALITY**



Gulia


MULTICREAM AL CIOCCOLATO

Il Multicream al cioccolato è una crema prodotta e certificata.



Riferimento 9-400118

Scheda tecnica

F. To 800g

U.M. Pz

Imballo Busta

Pz / Ct 20

Ct / Pallet 32

Diluzione 1 busta + 2,5 Lt Latte

Resa 5 Litri

Shelf Life 36 Mesi

Grassi Non Idrogenati

Glutine Senza Glutine

Latte E Derivati

Contiene Latte O Derivati Del Latte

Vegano No

Coloranti Senza Coloranti

Per un gusto più delicato di cioccolato al latte si prepara miscelando la busta con 2,5 Lt di latte. Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12° / -14° , le diluizioni consigliate sono:

1 busta + 1,5 Lt di acqua oppure 1 busta + 2 Lt di latte.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema.

La crema Cioccolato, come tutte le creme Multicream, pur con la preparazione con acqua, risultata estremamente cremosa e può essere personalizzata a piacere con "L'INVENTACILE PASTE" versandone qualche grammo direttamente nella coppetta di prodotto erogata dal granitore.

MULTICREAM AL CIOCCOLATO BIANCO

La nostra crema fredda Multicream al cioccolato bianco può essere preparata sia con latte o con acqua. La crema contiene burro di cacao per esaltare il gusto del cioccolato bianco. Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 1,5 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.



Riferimento 9-40016

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1busta + 1,5 Lt Latte
Resa	4 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Latte E Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Senza Coloranti

Per un gusto più delicato di cioccolato al latte si prepara miscelando la busta con 2,5 Lt di latte. Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono:

1 busta + 1,5 Lt di acqua oppure 1 busta + 2 Lt di latte.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema.

La crema Cioccolato, come tutte le creme Multicream, pur con la preparazione con acqua, risultata estremamente cremosa e può essere personalizzata a piacere con "L'INVENTACILE PASTE" versandone qualche grammo direttamente nella coppetta di prodotto erogata dal granitore.

MULTICREAM AL FIORDILATTE

La crema fredda Multicream al fiordilatte è anche nota come crema per ESPRESSINO FREDDO ed è in busta da 800g.

E' la crema più versatile della nostra gamma dato che oltre a poter essere preparata indifferentemente con latte o con acqua, è personalizzabile a piacere sia con le classiche paste da gelateria (come il nostro inventafacile paste), sia con polpe di frutta o altri aromatizzatori.



Riferimento 9-40012

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1busta + 2 Lt Latte
Resa	4 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Latte E Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Senza Coloranti

Può essere usata così pronta per ottenere il classico "espressino freddo" oppure utilizzata come base "neutra" per ottenere altri molteplici gusti. Mescolata insieme ad una pasta pura di pistacchio potete ottenere una eccezionale crema al pistacchio.

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 2 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.

Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono: 1 busta + 2 Lt di latte oppure 1 busta + 1,5 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

La crema Fior di Panna, come tutte le creme Multicream, pur con la preparazione con acqua, risultata estremamente cremosa e può essere personalizzata a piacere con "L'INVENTACILE PASTE" versandone qualche grammo direttamente nella coppetta di prodotto erogata dal granitore.

MULTICREAM AL COCCO

La crema fredda Multicream al cocco è una delle ultime nate della famiglia delle creme versatili. E' in busta da 800g e abbiamo utilizzato quale unica parte aromatica del puro latte di cocco in polvere. La crema può essere preparata indifferentemente con latte o con acqua.



Riferimento 9-40014

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1busta + 2 Lt Latte
Resa	4 Litri
Shelf Life	24 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Latte E Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Senza Coloranti

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 2 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.

Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono: 1 busta + 2 Lt di latte oppure 1 busta + 1,5 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

Vi ricordiamo che per tutti i prodotti preparati con il latte, il granitore deve essere sempre lasciato acceso almeno in modalità conservazione (frigobibita), per evitare l'incidimento dello stesso.

In prodotto preparato con latte ha un tempo di conservazione nel granitore inferiore a un prodotto preparato solo con acqua.

Questo è dovuto al naturale deperimento del latte che, anche se a lunga conservazione, una volta aperto va consumato entro massimo 3-4 gg.

MULTICREAM AL PISTACCHIO

La crema fredda Multicream al PISTACCHIO è una delle ultime nate della famiglia delle creme versatili. E' in busta da 800g e la crema può essere preparata indifferentemente con latte o con acqua.



Riferimento 9-40017

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1 busta + 2 Lt Latte
Resa	4,5 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Grassi	Non Idrogenati
Vegano	No

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 2 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.

Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono: 1 busta + 2 Lt di latte oppure 1 busta + 1,5 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

Vi ricordiamo che per tutti i prodotti preparati con il latte, il granitore deve essere sempre lasciato acceso almeno in modalità conservazione (frigoribibita), per evitare l'acidimento dello stesso. In prodotto preparato con latte ha un tempo di conservazione nel granitore inferiore a un prodotto preparato solo con acqua.

Questo è dovuto al naturale deperimento del latte che, anche se a lunga conservazione, una volta aperto va consumato entro massimo 3-4 gg.

MULTICREAM ALLA NOCCIOLA

La crema fredda Multicream alla nocciola è una vera prelibatezza tra le tante creme versatili prodotte dalla nostra azienda. Contiene farina di nocciole per esaltarne il gusto. E' in busta da 800g e può essere preparata indifferentemente con latte o con acqua.



Riferimento	9-40015
Scheda tecnica	
F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1busta + 2 Lt Latte
Resa	4,5 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Grassi	Non Idrogenati
Latte e Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Coliranti Naturali

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 2 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.

Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono:

1 busta + 2 Lt di latte oppure 1 busta + 1,5 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

In prodotto preparato con latte ha un tempo di conservazione nel granitore inferiore a un prodotto preparato solo con acqua. Questo è dovuto al naturale deperimento del latte che, anche se a lunga conservazione, una volta aperto va consumato entro massimo 3-4 gg.

MULTICREAM ALLA VANIGLIA

La crema fredda Multicream alla vaniglia è un prodotto storico della nostra azienda. Il gusto è semplice ma intenso come solo la pura bacca di vaniglia può trasmettere.

Una vera prelibatezza tra le tante creme versatili prodotte dalla nostra azienda. E' in busta da 900g e può essere preparata indifferentemente con latte o con acqua.



Riferimento 9-31008

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1busta + 2 Lt Latte
Resa	4,5 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Grassi	Non Idrogenati
Latte e Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Coloranti Naturali

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 2 Lt di latte oppure in 1,5 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore.

Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°, le diluizioni consigliate sono:

1 busta + 2 Lt di latte oppure 1 busta + 1,5 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

In prodotto preparato con latte ha un tempo di conservazione nel granitore inferiore a un prodotto preparato solo con acqua.

Questo è dovuto al naturale deperimento del latte che, anche se a lunga conservazione, una volta aperto va consumato entro massimo 3-4 gg.

MULTICREAM YOGURITO

La crema fredda Multicream allo yogurt è chiamata da molti anni con nome di fantasia YOGURITO. Si tratta di un crema frozen yogurt che ha da sempre un notevole successo sia Italia che nel resto del mondo. La sua ricetta è ormai storica per la nostra azienda.

La crema ricorda molto il gusto dello yogurt naturale, anche se il gusto non è così acidulo.



Riferimento 9-12960

Scheda tecnica

F. To	800g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1 busta + 3 Lt Latte
Resa	5 Litri
Shelf Life	24 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Grassi	Non Idrogenati
Latte e Derivati	
Contiene Latte O Derivati Del Latte	
Vegano	No
Coloranti	Coloranti Naturali

E' pur sempre una crema da dessert con un ottimo bilanciamento di dolcezza. Può essere personalizzata usando delle polpe di frutta quali i nostri FRUTTA & GUSTA per ottenere gusti molteplici allo yogurt. Ottima anche per la preparazione di composizioni di macedonia di frutta. La crema allo yogurt è in busta da 800g e può essere preparata indifferentemente con latte o con acqua.

Per la preparazione della crema nel classico granitore consigliamo di miscelare la busta in 3 Lt di latte oppure in 2 Lt di acqua e versare il tutto nel classico granitore. Per chi volesse ottenere una crema gelato soft utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di $-12^{\circ}/-14^{\circ}$, le diluizioni consigliate sono:

1 busta + 2,5 Lt di latte oppure 1 busta + 2 Lt di acqua.

Test di laboratorio hanno verificato che il prodotto preparato solo con acqua si conserva tranquillamente per circa una settimana nel granitore senza alcun problema

MULTICREAM DOLCEYO' DELICATO

La crema fredda Multicream allo yogurt chiamata DOLCEYO', come si addice dal nome, è una crema frozen yogurt creata appositamente per gli amanti dello yogurt dal sapore dolce e non assolutamente acidulo.

La crema ricorda molto il gusto dello yogurt e del latte.

Infatti consigliamo solo la preparazione a base di acqua in quanto nella ricetta viene già utilizzato molto latte in polvere.



Riferimento 9-12962

Scheda tecnica

F. To	1000g
U.M.	Pz
Imballo	Busta
Pz / Ct	20
Ct / Pallet	32
Diluzione	1 busta + 1,5 Lt Acqua
Resa	4,5 Litri
Shelf Life	36 Mesi
Grassi	Non Idrogenati
Glutine	Senza Glutine
Grassi	Non Idrogenati
Latte e Derivati	
Contiene Latte	O Derivati Del Latte
Vegano	No
Coloranti	Coloranti Naturali

Può essere personalizzata usando delle polpe di frutta quali i nostri FRUTTA & GUSTA per ottenere gusti molteplici allo yogurt. Ottima anche per la preparazione di composizioni di macedonia di frutta. La crema allo yogurt DOLCEYO' è in busta da 1 Kg e consigliamo di miscelarla in 1,5 Lt di acqua sia per la preparazione nel classico granitore, sia per la preparazione della crema gelato soft

utilizzando i granitori di nuova generazione che raggiungono temperature anche di -12°/-14°.

La crema-gelato può essere personalizzata aggiungendo direttamente nella vasca del granitore 200g di FRUTTA & GUSTA. In questo modo si può ottenere un ottimo gelato allo yogurt con il gusto di frutta desiderato.

ITALIAN MULTICREAM

Gulia Food S.r.l.
Viale Guglielmo Marconi
87100 Cosenza (Italy)

www.guliafood.com
info@guliafood.com

**BEST
QUALITY**



Gulia
