Novità per il 2022

Base Única + Protein

Una base especialmente formulada para elaborar helado con **alto contenido en proteínas**

- Helados cremosos
- Con edulcorante natural (Stevia)
- Para obtención de helado con alto contenido proteico, usar pastas 100% frutos secos*

**Pasta Cacahuete, Nocciola Italiana, Pistacchio Kerman*

Vegan Base

Base semicompleta **vegana** sin aditivos (*etiqueta limpia*) para helados de crema y fruta

- Libre de grasa de palma, números E, emulgentes y grasas hidrogenadas
- Libre de gluten y otros alérgenos

Base Única Limone Zero

¡Nuestra familia de bases ZERO está creciendo!
Ha llegado la *Base Única Limone Zero*, formulada para elaborar **sorbetes de limón sin azúcar añadido**

- Fresco sabor a limón, con zumo de limón en polvo
- Elaboración rápida: 1 kg *Base Única Limone Zero* + 2,5 l de agua
- Con edulcorante natural (Stevia)

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun, S.A. Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel +34 968 611 712 ● info@martinbraun.es ● www.martinbraun.es

cresco ITALIA

Novità per il 2022

Cremissimo

Pastas para elaborar helados con los clásicos sabores de nuestros postres más queridos.
Elaboración práctica, un tarro de producto para una cubeta:
1,5 kg *Cremissimo* + 2 l leche + 100-150 g *Base Única 50*

Cremissimo Arroz con Leche

Todos los sabores del tradicional postre de arroz con leche concentrados y llevados al helado: con auténticos granos de arroz cocido, corteza de limón y un toque de sabor a canela.

Cremissimo Natillas

Todo el sabor del postre tradicional natillas llevado al helado: yema de huevo, leche, azúcar y un toque de su característico sabor a vainilla y canela.

Cappuccino Due

Un producto, dos aplicaciones: **pasta y veteado**.
El *Cappuccino Due* sirve tanto para saborizar helados como para decorarlos. Con **sabor a café capuchino**

- Con café 100% Arabica/Colombia
- Con cacao en polvo

Variegò Caramel Salé

Nuestro clásico *Variegò Caramel*, pero con un toque de "**fleur de sel de la Camargue**"

- Crema para vetear sabor a caramelo salado
- Con azúcar caramelizado
- Excelente consistencia

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun, S.A. Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel +34 968 611 712 ● info@martinbraun.es ● www.martinbraun.es