

# AL LATTE, MA LEGGERO



**Stabilmix Zerolattosio**  
è la nuova base di **Montebianco**  
per ottenere un gelato  
**Lactose Free a elevata digeribilità**

**Prodotto:** Stabilmix Zerolattosio  
**Descrizione:** base per gelato Lactose Free

[www.montebiancogelato.com](http://www.montebiancogelato.com)

Il prodotto è studiato per facilitare il professionista nella preparazione di mantecati dedicati agli intolleranti al lattosio e ai consumatori che cercano la bontà abbinata alla digeribilità. Grazie all'utilizzo di un particolare latte in polvere delattosato di elevata qualità e all'aggiunta di fibre vegetali questa base permette la realizzazione di un gelato senza lattosio, mantenendo invariata la struttura in vetrina. Si caratterizza, come le altre referenze della linea, per la semplicità di utilizzo e per essere OGM Free, Gluten Free. Può essere lavorata con processo sia a caldo sia a freddo, con la sola aggiunta di acqua. Il gelato realizzato con questa base avrà un valore di lattosio inferiore allo 0,1 per cento.

## Confezione:

busta da 2 kg

**Cartone:** da 8 buste

**Dosaggio:** 360 g di prodotto  
per kg di miscela

**Shelf life:** 24 mesi



**Plus:** OGM Free, Gluten Free e Lactose Free