



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



SORBETTO CLASSICO AL LIMONE

CODICE ARTICOLO	05060ANT
DENOMINAZIONE	Sorbetto classico al limone
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 20 buste da 1000 g cad.
IMBALLO	Buste da 1 Kg
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 24 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulla busta e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con una busta si possono ottenere circa 4000 g di prodotto corrispondenti a 30/45 porzioni
PREPARAZIONE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta in 3 litri di acqua e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2/3
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiiimoka.it

www.hawaiiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



SORBETTO NEUTRO

CODICE ARTICOLO	05070ANT
DENOMINAZIONE	Sorbetto classico neutro
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Scatola da 20 buste da 1000 g cad.
IMBALLO	Buste da 1 Kg
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 24 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulla busta e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
RESA PRODOTTO	Con una busta si possono ottenere circa 4000 g di prodotto corrispondenti a 30/45 porzioni
PREPARAZIONE	Utilizzando un dosatore graduato e un frustino, sciogliere il contenuto di una busta in 3 litri di acqua e versare il tutto nel granitore
GRANITORE	Posizionare il tasto di controllo su 2 (ghiaccio) regolare la vite densità ghiaccio su 2/3
CONSERVAZIONE PRODOTTO	E' importante non spegnere mai la macchina e nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato (notte) posizionare il tasto di controllo su 1 (frigo).