

# SUPERMOUSSES

O nosso amplo portefólio de Supermousses irá ajudá-lo a criar semifrios e bavaoises mais naturais, com pedaços de fruta, cor e sabor únicos. Esta gama caracteriza, em cor e sabor, bases neutras diversas com garantia de estabilidade, consistência e segurança, suportando também a congelação.

**Modo de utilização:** Adicionar a Supermousse às natas vegetais refrigeradas (verificar quantidades na tabela), e bater durante 30 segundos a um minuto, obtendo uma Supermousse de textura forte e sabor intenso.

SUPERMOUSSE	PEDAÇOS	MODO DE APLICAÇÃO (DILUIÇÃO)		EMBALAGEM (KG)
		MOUSSE	SEMIFRIO	
MARACUJÁ	(SEMENTES)	35%	20%	1,3
LARANJA	(FILAMENTOS)	35%	20%	1,3
FRUTOS SILVESTRES	✓	35%	20%	1,3
MANGA	✓	35%	20%	1,3
ANANÁS	✓	35%	20%	1,3
FRAMBOESA	✓	35%	20%	1,3
MIRTILO	✓	35%	20%	1,3
MORANGO	✓	35%	20%	1,3
CHOCOLATE		50%	30%	1,5
CAFÉ		35%	20%	1,3
TIRAMISÚ		35%	20%	1,3
NEUTRA		35%	20%	1,3

Validades até 12 meses.

Produtos em stock sem quantidade mínima de encomenda.

## A SUA SUPERMOUSSE TAILOR-MADE DESDE 150KG

Procura um sabor diferente, ou uma Supermousse com ainda mais perceção de fruta?

Desenvolvemos Supermousses à sua medida, de forma ágil, requerendo encomendas mínimas de apenas 150kg.

**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED



A Decorgel desenvolve Supermousses de acordo com as seguintes alegações:



**Decorgel**