



ANITA
BASE NEUTRA PER GRANITA

LA GRANITA SICILIANA. QUELLA VERA


ANITA
BASE NEUTRA PER GRANITA



**Pochi gesti, pochissimi minuti
e la vera granita siciliana è pronta.
Tutto questo grazie ad Anita una base
neutra che ti permette di preparare
un prodotto cremoso e stabile che
potrai esporre in vetrina insieme
ai tuoi gelati o conservare
in pozzetto come da tradizione.**



ANITA
BASE NEUTRA PER GRANITA

Qualsiasi gusto tu voglia dare alla tua granita, con Anita potrai utilizzare frutta fresca, paste frutta o paste crema, la preparazione richiederà pochi e semplici passaggi:

- ① Miscelare bene tutti gli ingredienti**
- ② Mantecare in modalità “gelato”**
- ③ Estrarre direttamente in carapina o in vaschetta**

La tua granita è pronta, servila con una calda brioche “col tупpo” e potrai offrire un'autentica colazione siciliana!

Ricettario

Granita con Pasta Frutta 100g

INGREDIENTI:



ACQUA

4000 g



ANITA

1600 g



PASTA FRUTTA

360 g



AGROLINA CIACULLI

8 g



Granita al limone (con Agrolina Ciaculli)

INGREDIENTI:



ACQUA

4000 g



ANITA

1600 g



BONIFICATORE

2 g



AGROLINA CIACULLI

100 g



Granita con frutta fresca

INGREDIENTI:

	ACQUA	1800 g
	ANITA	1600 g
	FRUTTA	2200 g
	AGROLINA CIACULLI	10 g



Granita al pistacchio

INGREDIENTI:

	ACQUA	4000 g
	ANITA	1600 g
	PESTO DI PISTACCHI / PASTA PISTACCHIO	450 g
	SALE	4 g



ANITA

BASE NEUTRA PER GRANITA



ANITA

BASE NEUTRA PER GRANITA



COD	PER LITRO D'ACQUA	TIPO DI CONFEZIONE	CONFEZIONAMENTO
1140	400 g		10 x 1,6 kg

Elenka S.p.A.

SEDE:

via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (ITALIA)
tel. +39 091 532740 • fax +39 091 534219

FILIALE:

via Toscanini, 20 • 20010 Arluno MILANO (ITALIA)
tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

www.elenka.it
elenka@elenka.it

seguici su

