



Fil d'OR



SORBET
MANGUO PASSION

INGREDIENTS

- MANGO fruit purée FIL D'OR 100% - 1,200 g
- PASSION with seeds fruit purée Fil d'OR 100% - 300g
- Sugar - 360g
- Glucose - 120g
- Invert sugar - 180g
- Stabiliser for ice-cream - 9g
- Water - 750g

RECIPE

Brix 29

Mix the base: water + glucose + invert sugar in a blender

Heat to 40C

Add the stabilizer and a little sugar

Heat to 80C

Stir well all the time to avoid the bottom sticking

Check the brix with a refractometer

Adjust by adding sugar to reach brix 29

Add mango and passion fruit puree with seeds Fil d'OR

Sift the mixture before putting it in the blender

Always remix before blending

Fil d'OR

Mango Tropical
Purée de fruits surgelée
冷冻 芒果 果泥
冷凍マンゴーピューレ
замороженных манго пюре
المطبخ المانجو سوريه

Fil d'OR
Mango Tropical

Do not re-freeze once defrosted
ne pas recongeler une fois décongelé
已解冻产品请勿再次冷冻
一度解凍したら再冷凍しないでください
После разморозки не замораживать
تحذير: بعد إذابة المانجو

Fil d'Or, Bao Loc, Lam Dong, VietNam

frozen fruit purée

Storage: التخزين -18°C/0°F
stockage 保存
保存 Условия хранения

100% Natural
No sugar added

1kg/2.2Lbs

Passion Fruit
Purée de fruits surgelée
冷冻 百香果 果泥
冷凍パッションフルーツピューレ
замороженных маракуйя пюре
المطبخ الفاكهة سوريه

Fil d'OR
Passion Fruit

Do not re-freeze once defrosted
ne pas recongeler une fois décongelé
已解冻产品请勿再次冷冻
一度解凍したら再冷凍しないでください
После разморозки не замораживать
تحذير: بعد إذابة المانجو

Fil d'Or, Bao Loc, Lam Dong, VietNam

frozen fruit purée

Storage: التخزين -18°C/0°F
stockage 保存
保存 Условия хранения

100% Natural
No sugar added

1kg/2.2Lbs