

  
CARTE D'OR®



I Coulis di Frutta Carte d'Or:  
frutta fresca pronta all'uso.

Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)

 **Unilever**  
Food  
Solutions





## I Coulis di Frutta Carte d'Or

Coulis è un termine francese che indica una salsa utilizzata per guarnire, accompagnare, o personalizzare diverse pietanze o dessert.

I Coulis di Frutta sono ingredienti estremamente versatili: sono utilizzati nei gelati, nei dolci al cucchiaio o nelle torte, ma si prestano facilmente anche ad applicazioni in piatti salati.



**Pronti all'uso:**  
non richiedono cottura o scongelamento.

**87-90% di frutta.**

**Alta versatilità:**  
per colazioni, dessert, cocktail e anche piatti salati.



*Fatti con gli stessi semplici ingredienti con i quali li prepareresti tu: frutta e zucchero.*



**Coulis  
di Mango**

**90%** mango  
**10%** zucchero



**Coulis  
di Lamponi**

**90%** lamponi  
**10%** zucchero



**Coulis  
di Frutti di Bosco**

**87%** frutti di bosco  
**13%** zucchero





## Le decorazioni dei dessert

### CHEESECAKE AI LAMPONI E CHERRY IN MONOPORZIONE con crumble alle nocciole e gelée alla menta

Un tortino di cheesecake morbido, con una base croccante e golosa, accompagnata dalla freschezza dei lamponi e della menta.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per la cheesecake

**1 busta Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**

750 ml panna fresca  
250 ml latte intero  
100 gr nocciole  
100 gr biscotti al cacao  
25 gr burro  
50 ml acqua

##### Per la gelée alla menta

500 ml succo alla menta  
**70 gr Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**

##### Per la decorazione

**200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi**  
50 gr lamponi  
q.b. menta  
q.b. ciliegie cherry

#### PROCEDIMENTO

##### • Per la cheesecake

Mescolare il preparato per la base assieme al burro ammorbidito, le nocciole tritate, i biscotti al cacao sbriciolati e l'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto sul fondo di stampi circolari da 5 cm di diametro. A parte mettere il preparato per la crema in un recipiente assieme al latte freddo e alla panna e mescolare delicatamente per un minuto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema all'interno degli stampi e infornare a 130°C (con la ventilazione al minimo) per circa 45 minuti, finché la superficie delle monoporzioni non sarà dorata. Riporre in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

##### • Per la gelée alla menta

Portare quasi ad ebollizione il succo alla menta e versare all'interno la Texture Gelatinosa.

Far sciogliere la polvere e versare il liquido ottenuto all'interno di stampi in silicone mezzasfera. Far rapprendere in frigorifero per circa 30 minuti.

##### • Per la decorazione

Versare 3 gocce di Coulis di Lamponi in un piatto, con l'aiuto di un piccolo batticarne realizzare la decorazione desiderata. Posizionare la cheesecake al centro e decorare con altro Coulis di Lamponi, lamponi freschi, ciliegie cherry, crumble alla nocciola e foglioline di menta.



### CROSTATINA ALLE MELE COTOGNE COTTE NELLA VANIGLIA con crema al tiramisù e marsala, Coulis di Frutti di Bosco e basilico

Una crostatina moderna con gusti delicati e raffinati, dove il Coulis di Frutti di Bosco tende a dare un gusto rotondo al tutto, affiancata ad una crema al tiramisù aromatizzata al marsala.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per la crostatina

500 gr farina  
300 gr burro  
150 gr zucchero a velo  
**50 gr Maizena Amido di mais**  
1 tuorlo  
q.b. vaniglia

##### Per le mele cotogne

4 mele cotogne  
50 gr zucchero semolato  
q.b. vaniglia

##### Per il tiramisù

**1 busta Carte d'Or preparato per Tiramisù**

750 ml panna fresca  
250 ml latte  
50 ml marsala

##### Per la decorazione

**200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco**  
q.b. meringhe  
q.b. basilico  
q.b. frutti di bosco

#### PROCEDIMENTO

##### • Per la crostatina

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero la pasta frolla per 30 minuti. Stenderla e foderare gli stampini per crostatina. Forare al centro con una forchetta e cuocere in forno a 170°C per 10 minuti.

##### • Per le mele cotogne

Insaporire le mele sbucciate con lo zucchero e la vaniglia. Metterle sottovuoto e cuocere a vapore per circa 25 minuti. Raffreddare in abbattitore di temperatura positiva e tagliare a cubetti.

##### • Per il tiramisù

Preparare il Tiramisù come riportato sulla confezione aggiungendo la panna, il latte ed il marsala.

##### • Per la decorazione

Farcire la crostatina con la crema al tiramisù, decorare con mele, meringhe, frutti di bosco, basilico e Coulis di Frutti di Bosco.



### RAVIOLI DI MANGO FARCITI CON MOUSSE AL CIOCCOLATO E FRAGOLE, in salsa al Coulis di Mango e maraschino

Un dessert innovativo realizzato con dei piccoli ravioli di mango farciti con mousse al cioccolato, il tutto affiancato al gusto delicato del Coulis di Mango.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per i ravioli

2 mango  
50 gr zucchero a velo

##### Per la mousse al cioccolato

**1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato**  
500 ml latte

##### Per la decorazione

**200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango**  
100 gr fragole  
50 gr crumble  
50 gr scaglie di cioccolato  
30 ml maraschino

#### PROCEDIMENTO

##### • Per i ravioli

Affettare il mango alla mandolina, stendere le fette sulla carta da forno e spolverare lo zucchero a velo.

##### • Per la mousse al cioccolato

Stemperare il preparato per la Mousse al Cioccolato nel latte. Montare in planetaria come riportato sulla confezione. Versare il composto in un sac à poche con duglia riccia.

##### • Per la decorazione

Versare il Coulis di Mango ed il maraschino in una pipetta da cucina. Stendere una striscia di polpa sul piatto e sollevarlo facendo scivolare delle gocce come decorazione. Posizionare sul piatto le fette di mango farcite con la mousse al cioccolato e chiuse come un fazzoletto. Decorare con spuntini di mousse al cioccolato, scaglie di cioccolato e fragole a tartare.







## La personalizzazione dei dessert

### SPUMA DI CREMA CATALANA AI FRUTTI ROSSI, mou e rum con cookies ai semi nobili

Due cookies con all'interno una spuma di crema catalana come se fossero un macaron.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per la spuma catalana

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| 1 busta | Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana |
| 500 ml  | Knorr Crème & Crème                                |
| 400 ml  | latte                                              |
| 100 ml  | Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco  |

##### Per la salsa mou e rum

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 300 ml | Carte d'Or Topping Mou |
| 30 ml  | rum                    |

##### Per i cookies

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 200 gr | farina                           |
| 100 gr | zucchero di canna                |
| 100 gr | zucchero semolato                |
| 100 gr | burro morbido                    |
| 1      | uovo                             |
| 3 gr   | bicarbonato di sodio             |
| q.b.   | vaniglia                         |
| q.b.   | sale                             |
| q.b.   | semi vari (canapa, chia, sesamo) |

##### Per la decorazione

|        |                                                   |
|--------|---------------------------------------------------|
| 200 ml | Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco |
| 100 gr | frutti di bosco                                   |
| 10     | alchechengi                                       |

#### PROCEDIMENTO

##### • Per la spuma catalana

Miscelare il latte ed il preparato per Crema Catalana con una frusta. Incorporare il Coulis di Frutti di Bosco e la Crème & Crème. Versare la crema catalana nel sifone ed inserire due cariche.

##### • Per la salsa mou e rum

Miscelare il Topping al Mou ed il rum con una frusta.

##### • Per i cookies

Amalgamare la farina con l'uovo, gli zuccheri ed il burro morbido. Aggiungere il sale, il bicarbonato di sodio, la vaniglia ed incorporare i semi vari. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Formare delle sfere su di una teglia foderata e cuocere a 175°C per 15 minuti.

##### • Per la decorazione

Farcire i cookies con la spuma catalana ai frutti rossi come se fossero un macaron. Versare la salsa al mou e rum alla base del piatto e posizionare i cookies. Decorare con frutti di bosco, alchechengi e Coulis di Frutti di Bosco.



### PANNA COTTA AL LAMPONE con croccante al caramello e lime candito

La panna cotta è uno dei dolci più mangiati dagli italiani: qui la reinterpretiamo con una sfera su un croccante al caramello.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per la panna cotta

|         |                                           |
|---------|-------------------------------------------|
| 1 busta | Carte d'Or preparato per Panna Cotta      |
| 1 lt    | Knorr Crème & Crème                       |
| 500 ml  | latte                                     |
| 500 ml  | Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi |

##### Per il croccante al caramello

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 300 ml | Carte d'Or Topping Caramello   |
| 300 gr | mandorle a scaglie senza pelle |

##### Per la decorazione

|        |                                           |
|--------|-------------------------------------------|
| 200 ml | Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi |
| 100 gr | lamponi                                   |
| q.b.   | fette di lime candito                     |

#### PROCEDIMENTO

##### • Per la panna cotta

Portare a bollore il Coulis di lamponi ed il latte in un pentolino. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciar bollire per qualche minuto. Infine incorporare la Crème & Crème fuori dal fuoco.

Versare il composto nello stampo a sfera e far raffreddare in frigo per circa 6 ore.

##### • Per il croccante al caramello

Amalgamare il Topping al Caramello con le mandorle e versare il composto in una teglia foderata. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare per qualche minuto fino a rendere la struttura dura e tritare a coltello.

##### • Per la decorazione

Posizionare il croccante al caramello alla base, aggiungere la sfera di panna cotta al lampone e decorare con Coulis di Lamponi, lime candito e lamponi freschi.



### SORBETTO AL MANGO CON BUCCIA D'ARANCIA, corn flakes e crunchy al cioccolato bianco

Un sorbetto fresco al mango come dessert per finire il pasto nel migliore dei modi.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per il sorbetto

|         |                                             |
|---------|---------------------------------------------|
| 1 conf. | Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone |
| 2,5 lt  | acqua                                       |
| 500 ml  | Carte d'Or Professional Coulis di Mango     |

##### Per il crunchy

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 500 ml | Carte d'Or Crunchy Topping Bianco |
| 300 gr | corn flakes                       |

##### Per la decorazione

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 200 ml | Carte d'Or Professional Coulis di Mango |
| 100 gr | ribes                                   |
| 100 gr | spicchi di arancia a segmenti           |
| 100 gr | arancia candita                         |

#### PROCEDIMENTO

##### • Per il sorbetto

Stemperare il preparato per Sorbetto al Limone in acqua ed aggiungere il Coulis di Mango. Versare il composto in Frozen Machine e mantecare per circa 45 minuti.

##### • Per il crunchy

Amalgamare il Crunchy Topping Bianco con i corn flakes e versare all'interno di cerchietti di acciaio per dare la forma tonda. Abbattere di temperatura negativa fino a far rassodare il crunchy.

##### • Per la decorazione

Posizionare alla base del piatto il crunchy al cioccolato bianco e corn flakes. Adagiare una quenelle di sorbetto al mango e decorare con ribes, arancia a segmenti e candita e completare con il Coulis di Mango.







## Piatti salati

### TONNO IN CROSTA DI SESAMO con insalatina di pomodori verdi e timo in salsa acida al mango

Il Coulis di Mango si può utilizzare come salsa ma anche come decorazione realizzando da una piccola goccia alcuni schizzi sul piatto.



#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per il tonno

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 1 kg   | tonno                                 |
| 100 gr | sesamo bianco e nero                  |
| q.b.   | <b>Knorr Brodo di Pesce Granulare</b> |
| q.b.   | <b>Knorr Primerba Timo</b>            |
| q.b.   | olio extravergine di oliva            |

##### Per l'insalata

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 200 gr | pomodori gialli datterino            |
| 150 gr | pomodori verdi                       |
| 150 gr | spinacini                            |
| 100 ml | <b>Hellmann's Citrus Vinaigrette</b> |
| 100 gr | olive taggiasche                     |
| 50 gr  | capperi in fiore                     |
| q.b.   | timo                                 |

##### Per la decorazione

|        |                                                |
|--------|------------------------------------------------|
| 200 ml | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Mango</b> |
| 100 ml | <b>Hellmann's Caesar dressing</b>              |

#### PROCEDIMENTO

##### • Per il tonno

Porzionare il tonno in tranci, metterlo sottovuoto con l'olio, il Primerba al Timo ed il Brodo di Pesce. Lasciare marinare in frigorifero per circa 2 ore.

Al momento del servizio passare le estremità nei semi di sesamo ed arrostiti in padella antiaderente.

##### • Per l'insalata

Tagliare tutti i pomodori a spicchi, i capperi in fiore a metà e le olive denocciolate in pezzi. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e condire con la Citrus Vinaigrette.

##### • Per la decorazione

Versare qualche goccia di Coulis di Mango alla base del piatto e, con un cucchiaino, fare alcuni schizzi di decorazione. Posizionare il tonno al centro e completare con l'insalatina di pomodori e la Caesar dressing.



### INSALATA DI MELONE GIALLO INVERNALE, PUNTARELLE, alici del Cantabrico, mozzarella di bufala e dressing al pomodoro maturo e lamponi

Un'insalata di ingredienti che racchiudono tutti i gusti che abbiamo sul palato. Il dolce del melone invernale, l'amaro delle puntarelle, il salato e sapido delle alici e l'acido della mozzarella di bufala.



#### PROCEDIMENTO

##### • Per l'insalata

Pulire e tagliare il melone giallo a cubetti. Mondare le cicorielle ricavandone le puntarelle e tenerle in acqua e ghiaccio. Affettare i pomodori a fette e spicchi. Tagliare le mozzarelle di bufala in quattro.

##### • Per la salsa

Mixare con il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti.

##### • Per la decorazione

Versare in una fondina il Coulis di Lamponi e i pomodori maturi. Impiattare tutti gli ingredienti e condire con la Basil Vinaigrette.

#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per l'insalata

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 400 gr | melone giallo invernale             |
| 300 gr | puntarelle di cicorie               |
| 300 gr | mozzarella di bufala                |
| 200 ml | <b>Hellmann's Basil Vinaigrette</b> |
| 100 gr | pomodori ciliegino                  |
| 100 gr | pomodori gialli datterino           |
| 100 gr | alici del Cantabrico                |

##### Per la salsa

|        |                                                  |
|--------|--------------------------------------------------|
| 300 ml | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi</b> |
| 100 gr | pomodori maturi                                  |
| q.b.   | olio extravergine di oliva                       |
| q.b.   | sale e pepe                                      |
| q.b.   | erbe aromatiche                                  |



### GIRELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE AMERICANE, Castelmagno, dressing ai frutti rossi con senape e miele

Un antipasto ricco di consistenze, dove i frutti rossi accentuano il gusto fresco e delicato della carne e dei tuberi.



#### PROCEDIMENTO

##### • Per il girello

Condire il girello con tutti gli ingredienti descritti e massaggiare la carne per qualche minuto. Legare l'arrosto e cuocere in forno a 80°C per 55°C al cuore. Abbattere di temperatura e lasciare raffreddare.

##### • Per le patate Americane

Tagliare le patate Americane, condirle con timo, olio, sale grosso e pepe. Cuocere in forno misto a 170°C per 35 minuti.

##### • Per la salsa

Mixare con il frullatore ad immersione il Coulis di Frutti di Bosco con la salsa Honey Mustard.

##### • Per la decorazione

Posizionare all'interno del piatto le patate Americane, adagiarvi sopra le fette di girello e decorare con Castelmagno sbriciolato e chips di pane di segale disidratato. Guarnire ed insaporire il piatto con la Coulis di Frutti di Bosco e la salsa Honey Mustard.

#### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

##### Per il girello

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 400 gr | girello                            |
| 50 gr  | <b>Hellmann's Sauce Mustard</b>    |
| 10 gr  | <b>Knorr Primerba Timo</b>         |
| q.b.   | <b>Knorr Brodo Elite Granulare</b> |

##### Per le patate Americane

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 400 gr | patate Americane           |
| 10 gr  | timo                       |
| q.b.   | olio extravergine di oliva |
| q.b.   | sale grosso e pepe         |

##### Per la salsa

|        |                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------|
| 200 gr | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco</b> |
| 100 gr | <b>Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Honey Mustard</b>  |

##### Per la decorazione

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 100 gr | Castelmagno                |
| 10     | chips di pane di segale    |
| q.b.   | olio extravergine di oliva |
| q.b.   | sale e pepe                |







## Cocktail

### BELLINI AL MANGO CON CILIEGIA AL MARASCHINO, con mousse ai lamponi e scaglie di cioccolato

Con i Coulis di frutta puoi realizzare anche degli ottimi drink da servire d'accompagnamento con il dessert.



#### INGREDIENTI 90 PORZIONI

##### Per 1 Bellini al mango

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| 100 ml       | champagne                                      |
| 100 gr       | ciliegie amarene al maraschino                 |
| <b>50 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Mango</b> |
| 50 gr        | carambola                                      |

##### Per la mousse ai lamponi

|                |                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------|
| <b>1 busta</b> | <b>Carte d'Or preparato per Mousse Decor</b>     |
| 1,8 lt         | latte                                            |
| <b>200 ml</b>  | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi</b> |

##### Per la decorazione

|               |                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------|
| <b>500 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi</b> |
| 400 gr        | scaglie di cioccolato                            |
| 90 pz         | lamponi                                          |

#### PROCEDIMENTO

##### • Per il Bellini al mango

Riporre le ciliegie amarene al maraschino all'interno del bicchiere. Aggiungere il Coulis di Mango e lo champagne. Decorare con una fetta di carambola.

##### • Per la mousse ai lamponi

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Lamponi. Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata. Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

##### • Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Lamponi, lamponi freschi e scaglie di cioccolato.



### DAIQUIRI FROZEN AL LAMPONE con mousse al mango e liquirizia

Il Daiquiri frozen è uno dei cocktail più amati dalle donne: in questa versione al gusto di lampone è veramente delizioso.



#### PROCEDIMENTO

##### • Per il Daiquiri frozen

Mixare il rum con il succo di limone, il Coulis di Lamponi e lo sciroppo di zucchero. Versare in una coppa da cocktail con il ghiaccio tritato e decorare con lime e lamponi.

##### • Per la mousse al mango

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Mango. Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata. Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

##### • Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Mango, scaglie di liquirizia e menta.

#### INGREDIENTI PER 90 PORZIONI

##### Per 1 Daiquiri frozen

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| 450 ml       | rum                                              |
| <b>50 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi</b> |
| 20 ml        | succo di limone                                  |
| 5 ml         | sciroppo di zucchero                             |
| q.b.         | ghiaccio                                         |
| q.b.         | lime, lamponi                                    |

##### Per la mousse al mango

|        |       |
|--------|-------|
| 1,8 lt | latte |
|--------|-------|

##### 1 busta Carte d'Or preparato per Mousse Decor

|               |                                                |
|---------------|------------------------------------------------|
| <b>200 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Mango</b> |
|---------------|------------------------------------------------|

##### Per la decorazione

|               |                                                |
|---------------|------------------------------------------------|
| <b>500 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Mango</b> |
| 500 gr        | gemme di liquizia                              |
| q.b.          | menta                                          |



### CAIPIROSKA AI FRUTTI ROSSI E LIME con mousse ai frutti rossi, granella di nocciole e lime

Un cocktail dolce grazie ai frutti di bosco e allo zucchero di canna, ma allo stesso tempo reso acidulo dal lime.



#### PROCEDIMENTO

##### • Per la Caipiroska

Pestare in un bicchiere il lime e lo zucchero di canna. Versare all'interno tutti gli ingredienti e shakerare per qualche secondo. Servire in un bicchiere e decorare con lime e ribes.

##### • Per la mousse ai frutti rossi

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Frutti di Bosco. Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata. Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

##### • Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Frutti di Bosco, granella di nocciole e lime.

#### INGREDIENTI PER 90 PORZIONI

##### Per 1 Caipiroska

|              |                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------|
| 100 gr       | ribes                                                    |
| 50 ml        | vodka                                                    |
| <b>20 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco</b> |
| 10 gr        | zucchero di canna                                        |
| 1/2          | lime                                                     |

##### Per la mousse ai frutti rossi

|                |                                              |
|----------------|----------------------------------------------|
| <b>1 busta</b> | <b>Carte d'Or preparato per Mousse Decor</b> |
|----------------|----------------------------------------------|

|               |                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------|
| 1,8 lt        | latte                                                    |
| <b>200 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco</b> |

##### Per la decorazione

|               |                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------|
| <b>500 ml</b> | <b>Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco</b> |
| 500 gr        | granella di nocciole                                     |
| q.b.          | lime                                                     |
| q.b.          | frutti di bosco                                          |





