

# FOND ROYAL

ESTABILIZANTES PARA NATA

**3** DREIDOPPEL



# FOND ROYAL

Los estabilizantes en polvo para nata y solubles en frío de la gama FOND ROYAL se caracterizan por ser estables y resistentes al corte y a la congelación, contienen gelatina bovina y aroma natural. Disponibles en diferentes sabores, su procesamiento sencillo y seguro, en combinación con las múltiples ideas de recetas, hacen que emplear FOND ROYAL sea garantía de éxito asegurado.

## FOND ROYAL NEUTRO

- Estabilizante neutro en polvo
  - Base para todo tipo de sabores en combinación con nuestro surtido de pastas para pastelería
  - Sin gluten
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 5 x 1 kg

## FOND ROYAL AVELLANA

- Con un 25% de avellanas troceadas
  - Con el aroma típico de la avellana ligeramente tostada
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL CHOCOLATE

- Con un 27% de cacao en polvo
  - Intenso aroma y sabor a chocolate
  - Sin gluten
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL FRESA

- Con pulpa y trozos de fresa liofilizada
  - Intenso aroma y sabor a fresa
  - Sin gluten
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL LIMÓN

- Con zumo de limón concentrado en polvo
  - Intenso aroma y sabor a limón fresco y afrutado
  - Sin gluten
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL QUESO CREMOSO

- Con un 12% de queso cremoso desnatado
  - Intenso aroma y sabor a queso
  - Sin gluten
- Dosis: 250 g + 400 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL TIRAMISÚ

- Con un 16% de mascarpone en polvo (equivalente a un 30% de mascarpone)
  - Aroma y sabor dulces, con toque de mascarpone y café
  - Sin gluten
- Dosis: 200 g + 250 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg

## FOND ROYAL YOGUR

- Con yogur desnatado y aroma natural
  - Aroma y sabor a yogur, fresco y ácido
  - Con yogur pulverizado
  - Sin gluten
- Dosis: 250 g + 400 g agua  
+ 1 kg nata montada
- Envase: 2 x 2,5 kg



Los productos de la gama FOND ROYAL son "clean label" según nuestra propia definición:

- sin colorantes artificiales
- sin conservantes
- sin almidones modificados
- sin aditivos (a excepción del ácido cítrico)

## ¡Cuatro sencillos pasos con FOND ROYAL!



1 FOND ROYAL.  
Agua fría (25 °C).  
Nata montada.



3 A continuación, mezclar suavemente la nata montada sin azúcar (opcionalmente se puede añadir azúcar).



2 Mezclar FOND ROYAL con agua.



4 Rellenar aros individuales o tazas/vasos con la mousse. Dejar enfriar 1 hora antes de servir.