

# MODENESE ANNI '80

## INGREDIENTI



PER REALIZZARE QUESTA  
RICETTA HAI BISOGNO DI...

- MIX FRUTTA
- PASTA FRAGOLA
- VARIEGATO FRAGOLA

## MISCELA GELATO

Fragole	370 g
Acqua	350 g
Mix Frutta	250 g
Pasta Fragola	30 g

## VARIEGATURA

Aceto balsamico	Q.b.
Variegato Fragola	Q.b.

## PROCEDIMENTO

1. Preparare la miscela mescolando accuratamente tutti gli ingredienti con una frusta o un mixer.
2. Versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato.
3. Variiegare in estrazione con aceto balsamico e Variegato Fragola.

“Modena, anni 80. Ero un ragazzino e assaggiai per la prima volta le fragole con l'aceto balsamico. Dopo la sorpresa iniziale, apprezzai così tanto quel gusto da andarne matto ancora oggi. Un grande classico per un risultato originale in gelateria!”