



SALTER
1760

**Shhh...
scopri i segreti per una granita perfetta!**

**Macchina
per granite**

**Ricette e
consigli imperdibili**

Slushies.
Cocktails.
Milkshakes.
Frappes.
Juices.

**Your favourite
drinks, frozen!**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!








salter.com

Indice

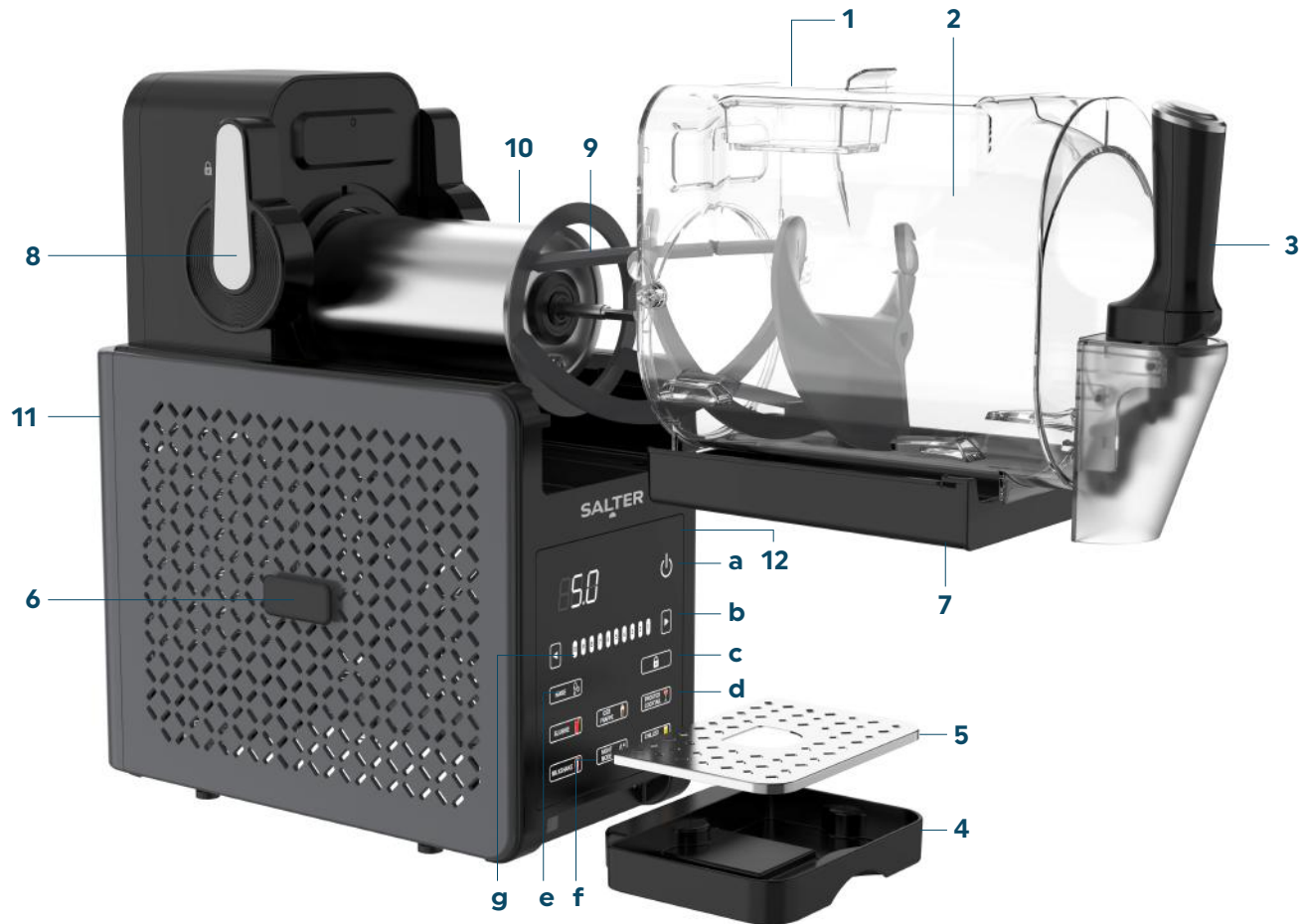
Programmi	4
Contenuto della confezione	5
Consigli e suggerimenti.....	6
Granite pronte subito.....	8
Ricette per granite	12
Ricette di succhi	25
Ricette di frappè	26

Programmi

I nostri programmi ti permettono di preparare rapidamente e con facilità le tue golosità fredde preferite. Seleziona semplicemente il programma desiderato dall'elenco qui sotto e aggiungi l'ingrediente che preferisci!

Preimpostazione	Perché scegliere questa preimpostazione...	Indicatore della temperatura preimpostata
'SLUSHIE'	Trasforma le tue bevande analcoliche preferite in granite dalla consistenza perfettamente liscia: cola, aranciata, ginger ale e molto altro.	
'ICED FRAPPE'	Gusta delizie fredde e cremose in stile barista, con o senza latticini.	
'FROSTED COCKTAIL'	Trasforma le bevande alcoliche: prova frosé, daiquiri ghiacciati e margarita ghiacciati. Una serata fuori... a casa! Assicurarsi di rispettare le linee guida sull'alcool.	
'MILKSHAKE'	Densa, ultra liscia e ultra saporita – reinterpretazioni raffinate dei classici intramontabili... da provare con o senza latticini!	
'CHILLED JUICE'	Da succhi naturali a granite ghiacciate: trasforma i succhi freschi in granite dissetanti. Prova con limonata, succo di ananas oppure una granita al gusto tropicale...	

Descrizione dei componenti



- 1. Bocchetta di facile versamento
- 2. Recipiente
- 3. Leva di erogazione
- 4. Vassoio raccogli gocce
- 5. Coperchio vaschetta raccogli gocce
- 6. Supporto per vassoio raccogli gocce

- 7. Vassoio di condensa
- 8. Bracci di bloccaggio
- 9. Coclea
- 10. Evaporatore
- 11. Interruttore di accensione (sul retro dell'unità principale)

- 12. Pannello di controllo digitale
 - a. Pulsante di accensione
 - b. Pulsanti di regolazione della temperatura
 - c. Pulsante blocco bambini
 - d. Pulsanti delle funzioni preimpostate
 - e. Pulsante funzione risciacquo
 - f. Pulsante funzione modalità notturna
 - g. Spie di indicazione della temperatura



Pssst!

**Segreti
delle granite
pensati per
essere condivisi.**

Consigli e suggerimenti

Abbiamo provato, testato e ora condividiamo. Questi consigli renderanno facilissimo gustare una granita deliziosa.



Lascia riposare

Tenere la macchina per granite in posizione verticale per almeno 2 ore prima del primo utilizzo.



Equilibrio perfetto

Tutti gli ingredienti devono contenere almeno 10 g di zucchero per porzione (233 ml). Quando si utilizza la funzione preimpostata «**FROSTED COCKTAIL**», tutti gli ingredienti devono contenere una percentuale di alcol compresa tra il 2,8% e il 16%.



Gustala subito

Quando si utilizza la preimpostazione «**MILKSHAKE**» o «**ICED FRAPPE**», erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine del ciclo per evitare la formazione di schiuma.



Cremoso e fresco

NON aggiungere ingredienti caldi o solidi, ad esempio ghiaccio, frutta surgelata, gelato, ecc.



Mantienilo al fresco

Raffreddare tutti gli ingredienti già pronti prima di versarli. Raffreddare i bicchieri prima di servire per mantenerli ben freddi.






Pulisci in modo intelligente

Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, ma non utilizzare il ciclo di asciugatura a caldo: lasciarli asciugare all'aria.

Granite senza preparazione, con funzionamento a un solo tocco.

Aggiungi la bevanda che preferisci e seleziona la preimpostazione desiderata.

Preimpostazione	Porzione			Bevanda già pronta	Istruzioni
	da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		
	Tempo (minuti)				
SLUSHIE 	20	30	45	Bevande analcoliche, bevande energetiche, tè freddo	Selezionare « SLUSHIE ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
FROSTED COCKTAIL 	30	40	50	Seltz	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 3.
				Birra: lager, IPA, sidro	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 4.
				Cocktail già pronti: margarita, mojito, gin tonic	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 6.
				Vino, rosé, spumante, champagne, rum e cola già pronto, gin tonic, cocktail a base di vodka	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 9.
CHILLED JUICE 	20	25	35	Succo d'arancia, succo tropicale, succo di mango, tè freddo	Selezionare « CHILLED JUICE ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
				Succo di mela, succo di mirtillo rosso	Selezionare « CHILLED JUICE ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 2.
				Frullati già pronti, succo di ananas	Selezionare « CHILLED JUICE ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 3.
				Succo di melograno, succo d'uva	Selezionare « CHILLED JUICE ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 5.

Cocktail a base di succhi

Cocktail	Alcol	Porzione			Succo	Porzione			Istruzioni
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Mirtillo rosso	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
Tequila Sunrise	Tequila				Arancia				
Greyhound	Gin o vodka				Pompelmo				
Cape Codder	Vodka				Mirtillo rosso				
Bloody Mary	Vodka				Pomodoro				
Bucks Fizz	Prosecco				Arancia				
Bellini	Prosecco				Pesca				

Cocktail a base di bevande analcoliche

Cocktail	Alcol	Porzione			Bevanda analcolica	Porzione			Istruzioni
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	
Vodka e limonata	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonata	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selezionare « FROSTED COCKTAIL ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
Highball	Whisky				Acqua gassata				
Whisky e ginger ale	Whisky				Ginger ale				
Cuba Libre	Rum				Cola, una spruzzata di lime				
Gin tonic	Gin				Acqua tonica, non light				
Gin rosa e limonata	Gin rosa				Limonata				

Milkshake e frappé

Milkshake e frappé già pronti	Gusto	Porzione			Istruzioni		
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	Miscela	Impostazione	Porzione
Latte aromatizzato	Fragola, cioccolato, vaniglia, banana	700 ml di latte aromatizzato, 3 cucchiai di panna doppia	1500 ml di latte aromatizzato, 5 cucchiai di panna doppia	1800 ml di latte aromatizzato, 7 cucchiai di panna doppia	Sbattere tutti gli ingredienti insieme in una brocca	Versare la miscela nella macchina per granite. Selezionare « MILKSHAKE ».	Erogare
Polvere per latte aromatizzato		700 ml di latte aromatizzato, 3 cucchiai di panna doppia, 4 cucchiai di latte in polvere	1500 ml di latte aromatizzato, 5 cucchiai di panna doppia, 8 cucchiai di latte in polvere	1800 ml di latte aromatizzato, 7 cucchiai di panna doppia, 10 cucchiai di latte in polvere			
Bevande a base di caffè	Bevande zuccherate a base di caffè freddo, frappé, mocaccini, matcha latte	700 ml di liquido, 3 cucchiai di panna doppia	1500 ml di liquido, 5 cucchiai di panna doppia	1800 ml di liquido, 7 cucchiai di panna doppia		Versare la miscela nella macchina per granite. Selezionare « ICED FRAPPE ».	

Si parte con le granite...

1

AGGIUNGI E SELEZIONA

Aggiungi la bevanda che preferisci e seleziona la preimpostazione desiderata.

2



RAFFREDDA E PREPARA LA GRANITA

Osserva la tua bevanda trasformarsi in una deliziosa e gustosa prelibatezza ghiacciata.

3



VERSA E GUSTA

Utilizzare la leva di erogazione per versare facilmente una granita dalla consistenza liscia.

da 1 a 3 porzioni

700 ml

da 4 a 6 porzioni

1500 ml

da 6 a 8 porzioni

1800 ml

Qualcosa per le calde giornate estive. Gusta granite ghiacciate.

Trasforma le tue bevande analcoliche preferite in granite dalla consistenza perfettamente liscia: cola, aranciata, ginger ale e molto altro.



Granita classica alla cola



1. Aggiungere la cola zuccherata nella macchina per granite.
2. Selezionare «**SLUSHIE**».
3. Quando la granita è pronta da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Versa e gusta la tua granita dalla consistenza liscia.

da 1 a 3 porzioni

700 ml

da 4 a 6 porzioni

1500 ml

da 6 a 8 porzioni

1800 ml

Granite semplici con le tue bibite gassate preferite

Da qualche parte è già ora dell'aperitivo...

Preparati per i cocktail.

Trasforma le bevande alcoliche in frosé, daiquiri ghiacciati, margarita ghiacciati e molto altro. Una serata fuori... a casa! Assicurarsi di rispettare le linee guida sull'alcol.

Quando si utilizza la preimpostazione «**FROSTED COCKTAIL**», tutti gli ingredienti devono essere mescolati in una brocca prima di versarli nella macchina per granite.

Perché non provare un cocktail alcolico già pronto? Puoi versarlo direttamente nella macchina per granite! Verifica soltanto che il grado alcolico sia conforme alle nostre raccomandazioni.



Margarita ghiacciato all'ananas

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando il cocktail ghiacciato è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	100 ml di tequila blanco 20 ml di triple sec 500 ml di succo di ananas 75 g di sciroppo d'agave Scorza di lime per guarnire
da 4 a 6	210 ml di tequila blanco 40 ml di triple sec 1070 ml di succo di ananas 160 g di sciroppo d'agave Scorza di lime per guarnire
da 6 a 8	250 ml di tequila blanco 50 ml di triple sec 1285 ml di succo di ananas 190 g di sciroppo d'agave Scorza di lime per guarnire





Granita ghiacciata all'anguria e vodka

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando il cocktail ghiacciato è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Gusta la tua deliziosa granita ghiacciata all'anguria e vodka – rinfrescante!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	120 ml di vodka 350 ml di succo di anguria 80 ml di succo di lime fresco 60 ml di sciroppo di zucchero oppure 50 g di zucchero semolato 90 ml di acqua gassata
da 4 a 6	250 ml di vodka 750 ml di succo di anguria 170 ml di succo di lime fresco 100 ml di sciroppo di zucchero oppure 100 g di zucchero semolato 193 ml di acqua gassata
da 6 a 8	300 ml di vodka 900 ml di succo di anguria 200 ml di succo di lime fresco 150 ml di sciroppo di zucchero oppure 120 g di zucchero semolato 230 ml di acqua gassata



Mojito ghiacciato

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando il cocktail ghiacciato è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Gusta il tuo delizioso mojito dalla consistenza liscia!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	100 ml di rum bianco 100 ml di succo di lime fresco 80 ml di sciroppo di zucchero semplice oppure 65 g di zucchero semolato 1 cucchiaino di estratto di menta 320 ml di acqua gassata o limonata Menta per guarnire
da 4 a 6	210 ml di rum bianco 210 ml di succo di lime fresco 170 ml di sciroppo di zucchero semplice oppure 100 g di zucchero semolato 2 cucchiaini di estratto di menta 820 ml di acqua gassata o limonata Menta per guarnire
da 6 a 8	260 ml di rum bianco 260 ml di succo di lime fresco 200 ml di sciroppo di zucchero semplice oppure 150 g di zucchero semolato 2,5 cucchiaini di estratto di menta 820 ml di acqua gassata o limonata Menta per guarnire



Spritz all'arancia

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando il cocktail ghiacciato è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Versa il tuo cocktail aperitivo e gustalo in compagnia!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	250 ml di aperitivo Italiano 250 ml di prosecco 200 ml di acqua gassata
da 4 a 6	550 ml di aperitivo Italiano 550 ml di prosecco 400 ml di acqua gassata
da 6 a 8	650 ml di aperitivo Italiano 650 ml di prosecco 500 ml di acqua gassata

Daiquiri al mango

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando il cocktail ghiacciato è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Versa e gusta il tuo daiquiri dolce e rinfrescante!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	120 ml di rum bianco 450 ml di succo di mango 150 ml di succo di lime 15 ml di sciroppo di zucchero
da 4 a 6	245 ml di rum bianco 920 ml di succo di mango 305 ml di succo di lime 30 ml di sciroppo di zucchero
da 6 a 8	280 ml di rum bianco 1105 ml di succo di mango 370 ml di succo di lime 30 ml di sciroppo di zucchero



Porta la tua pausa caffè a un livello superiore.

Gusta delizie fredde e cremose in stile barista, con o senza latticini. Tutti gli ingredienti caldi devono essere raffreddati completamente prima di essere inseriti nella macchina per granite. Per le bevande a base di caffè o matcha, sciogliere prima la polvere in acqua calda, mescolare e lasciare raffreddare separatamente prima di versare nella macchina. Vuoi una soluzione rapida? Utilizza un frappé già pronto, fatto in casa o acquistato, da aggiungere direttamente nella macchina per granite.

È possibile utilizzare qualsiasi alternativa vegetale o senza latticini al posto del latte vaccino.





Frappé al latte

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**ICED FRAPPE**».
4. Quando il frappé è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Goditi la tua dose di caffeina!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	350 ml di latte intero 1 cucchiaio di panna doppia 350 ml di caffè nero 60 g di zucchero semolato
da 4 a 6	750 ml di latte intero 2 cucchiaini di panna doppia 750 ml di caffè nero 120 g di zucchero semolato
da 6 a 8	900 ml di latte intero 3 cucchiaini di panna doppia 900 ml di caffè nero 150 g di zucchero semolato



Mocaccino freddo

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**ICED FRAPPE**».
4. Quando il frappé è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Gusta il tuo caffè cremoso al cioccolato!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	350 ml di latte al cioccolato 1 cucchiaio di panna doppia 350 ml di caffè nero 60 g di zucchero semolato
da 4 a 6	750 ml di latte al cioccolato 1 cucchiaio di panna doppia 750 ml di caffè nero 60 g di zucchero semolato

Porzione	Ingredienti
da 6 a 8	900 ml di latte al cioccolato 1 cucchiaio di panna doppia 900 ml di caffè nero 60 g di zucchero semolato



Frappé al matcha

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**ICED FRAPPE**».
4. Quando il frappé è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Gusta il tuo matcha e rilassati.

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	500 ml di latte o alternativa 5 cucchiaini di matcha 200 ml di acqua 60 g di zucchero semolato
da 4 a 6	1000 ml di latte o alternativa 10 cucchiaini di matcha 500 ml di acqua 120 g di zucchero semolato
da 6 a 8	1200 ml di latte o alternativa 13 cucchiaini di matcha 500 ml di acqua 150 g di zucchero semolato



Frappé al tiramisù

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una brocca.
2. Versare la miscela nella macchina per granite.
3. Selezionare «**ICED FRAPPE**».
4. Quando il frappé è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
5. Versa il tuo frappé al tiramisù e gusta il tuo dolce preferito trasformato in bevanda!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	350 ml di latte intero 1 cucchiaio di crema al mascarpone 350 ml di caffè nero 15 ml di sciroppo di zucchero
da 4 a 6	750 ml di latte intero 2 cucchiaini di crema al mascarpone 750 ml di caffè nero 30 ml di sciroppo di zucchero
da 6 a 8	900 ml di latte intero 1 cucchiaio di crema al mascarpone 900 ml di caffè nero 30 ml di sciroppo di zucchero



Succo

Succo freddo

Granita all'arancia	Rinfrescante all'anguria	Twist tropicale
Succo d'arancia fresco	Succo di anguria fresco	Succo di frutta tropicale o un mix di diversi succhi

Porzioni consigliate

	Succo freddo	
Porzione	Tè freddo alla pesca con limonata	Mela e melograno
da 1 a 3	450 ml di tè freddo zuccherato 250 ml di limonata	350 ml di succo di mela 350 ml di succo di melograno
da 4 a 6	900 ml di tè freddo zuccherato 600 ml di limonata	750 ml di succo di mela 750 ml di succo di melograno
da 6 a 8	1100 ml di tè freddo zuccherato 700 ml di limonata	900 ml apple juice 900 ml pomegranate juice

Milkshake densi e dalla consistenza ultra liscia.

Densa, ultra liscia e ultra saporita – reinterpretazioni raffinate dei classici intramontabili... da provare con o senza latticini!

I milkshake già pronti acquistati in negozio, le polveri per milkshake e il latte aromatizzato possono essere utilizzati con la tua Salter Slushie Maker.

Le alternative senza latticini e a base vegetale possono essere utilizzate al posto del latte vaccino.





Milkshake alla menta con gocce di cioccolato

1. Versare la miscela nella macchina per granite.
2. Selezionare «**MILKSHAKE**».
3. Quando il milkshake è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Versa il tuo milkshake alla menta con gocce di cioccolato e gustalo.

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	650 ml di latte al cioccolato Sciroppo di menta piperita a piacere (la menta può risultare molto intensa) 3 cucchiaini di panna doppia
da 4 a 6	870 ml di latte al cioccolato Sciroppo di menta piperita a piacere (la menta può risultare molto intensa) 5 cucchiaini di panna doppia
da 6 a 8	1670 ml di latte al cioccolato Sciroppo di menta piperita a piacere (la menta può risultare molto intensa) 7 cucchiaini di panna doppia



Milkshake al caramello salato

1. Versare la miscela nella macchina per granite.
2. Selezionare «**MILKSHAKE**».
3. Quando il milkshake è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Versa il milkshake al caramello salato e condividilo con gli amici!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	650 ml di latte 15 ml di sciroppo al caramello salato 3 cucchiai di panna doppia
da 4 a 6	870 ml di latte 50 ml di sciroppo al caramello salato 5 cucchiai di panna doppia
da 6 a 8	1670 ml di latte 75 ml di sciroppo al caramello salato 7 cucchiai di panna doppia



Milkshake al pistacchio

1. Versare la miscela nella macchina per granite.
2. Selezionare «**MILKSHAKE**».
3. Quando il milkshake è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Versa il tuo raffinato milkshake al pistacchio – salute!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	650 ml di latte 75 g di sciroppo al pistacchio 3 cucchiari di panna doppia
da 4 a 6	870 ml di latte 160 g di sciroppo al pistacchio 5 cucchiari di panna doppia
da 6 a 8	1670 ml di latte 190 g di sciroppo al pistacchio 7 cucchiari di panna doppia

Milkshake ai biscotti e crema

1. Versare la miscela nella macchina per granite.
2. Selezionare «**MILKSHAKE**».
3. Quando il milkshake è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Gusta il tuo milkshake ai biscotti e crema, una golosità per il pomeriggio!

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	650 ml di latte 75 g di sciroppo al cioccolato 3 cucchiai di panna doppia
da 4 a 6	870 ml di latte 160 g di sciroppo al cioccolato 5 cucchiai di panna doppia
da 6 a 8	1670 ml di latte 190 g di sciroppo al cioccolato 7 cucchiai di panna doppia



Milkshake classico alla fragola

1. Versare la miscela nella macchina per granite.
2. Selezionare «**MILKSHAKE**».
3. Quando il milkshake è pronto da bere e la temperatura desiderata è stata raggiunta, la macchina per granite emetterà un segnale acustico e si illumineranno le relative spie di indicazione della temperatura.
4. Decora il bicchiere con una golosa salsa alla fragola, versa il milkshake e guarnisci con fragole fresche tagliate a pezzetti.

Porzione	Ingredienti
da 1 a 3	650 ml di latte 75 g di sciroppo alla fragola 3 cucchiaini di panna doppia
da 4 a 6	870 ml di latte 160 g di sciroppo alla fragola 5 cucchiaini di panna doppia
da 6 a 8	1670 ml di latte 190 g di sciroppo alla fragola 7 cucchiaini di panna doppia



S



salter.com