

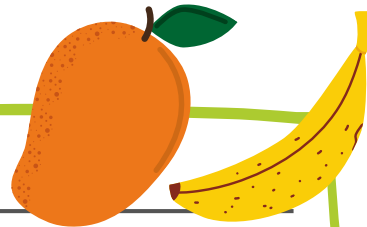
# GELAT CASOLÀ SALUDABLE

ALTERNATIVA ALS GELATS COMERCIALS RICS EN SUCRES, I  
POBRES EN NUTRIENTS

## INGREDIENTS PER LA BASE

Fruita congelada

Iogurt natural o a l'estil grec

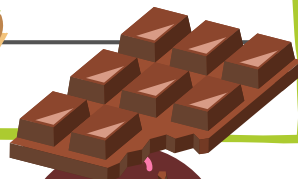


## TOPPINGS

Fruita

Fruits Secs

Xocolata 85%



## ELABORACIÓ

1

BATRE LA FRUITA CONGELADA  
JUNTAMENT AMB EL IOGURT NATURAL

2

DISTRIBUIR LA BARREJA EN  
EL MOTLLE PER A GELATS

3

DECORAR AMB ELS TOPPINGS  
A GUST PERSONAL

4

CONGELAR DURANT 4 HORES

Estem treballant conjuntament amb la consultoria nutricional CESNUT NUTRICIÓ per poder-vos oferir la màxima qualitat dietètica en totes les programacions dels nostres menús. Per qualsevol dubte dietètic sobre el menú podeu contactar amb l'equip de dietistes-nutricionistes: [info@cesnut.com](mailto:info@cesnut.com)



**CESNUT**  
NUTRICIÓ

Consultoria Nutricional