

NOCCIOLATA ICE

GELATO NOCCIOLATA ICE

Traditional gianduia creamy spread, ideal for ice cream variegations. Soft and spreadable texture up to the temperature of -15°C. Discover also Nocciolata Ice Premium, with a higher content of roasted hazelnuts and only natural flavours, and Nocciolata Ice Crock, with delicious crunchy inclusions.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Claims

Glutenfrei

Details

Crema mit traditionellem Gianduia-Geschmack, ausgewogen zwischen Haselnuss und Kakao, ideal für klassische Eiskreationen. Mit ihrer cremigen Konsistenz bleibt sie bis zu einer Temperatur von -15 °C streichfähig. Erhältlich sind auch die Varianten Premium mit einem höheren Anteil an gerösteten Haselnüssen und ausschließlich natürlichen Aromen sowie Nocciolata Ice Crock mit knusprigen Stückchen.

Beschreibung

Crema mit Gianduia-Geschmack, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält NOCCIOLATA ICE eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

NOCCIOLATA ICE erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

NOCCIOLATA ICE eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

ACHTUNG: NOCCIOLATA ICE muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011031

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei

Details

Creme mit traditionellem Gianduaia-Geschmack, ausgewogen zwischen Haselnuss und Kakao, ideal für klassische Eiskreationen. Mit ihrer cremigen Konsistenz bleibt sie bis zu einer Temperatur von -15 °C streichfähig. Erhältlich sind auch die Varianten Premium mit einem höheren Anteil an gerösteten Haselnüssen und ausschließlich natürlichen Aromen sowie Nocciolata Ice Crock mit knusprigen Stückchen.

Beschreibung

Creme mit Gianduaia-Geschmack, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält NOCCIOLATA ICE eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

NOCCIOLATA ICE erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

NOCCIOLATA ICE eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

ACHTUNG: NOCCIOLATA ICE muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary
made simple.