

# NOCCIOLATA ICE

## PREMIUM

GELATO NOCCIOLATA ICE

Traditional gianduia creamy spread, enriched with chopped butter crepes. Ideal for ice cream variegations. Soft and spreadable texture up to the temperature of -15°C. Discover also classic version, as well as Nocciolata Ice Premium, with a higher content of roasted hazelnuts and only natural flavours.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

### INFO

#### Claims

Natürliche Aromen

#### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme mit Gianduia-Geschmack und hohem Anteil an gerösteten Haselnüssen, eignet sich ideal für klassische Eiskreationen. Mit ihrer cremigen Konsistenz bleibt sie bis zu einer Temperatur von -15 °C streichfähig. Auch in den Varianten Classic und Nocciolata Ice Crock mit knusprigen Stückchen erhältlich.

### **Beschreibung**

Hochwertige Creme mit Gianduia-Geschmack, hergestellt aus 13 % gerösteten Haselnüssen, Magerkakao und natürlichen Aromen. Behält auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke eine streichfähige Konsistenz.

### **Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### **Directions for use**

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

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

NOCCIOLATA ICE PREMIUM eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



**Extraordinary  
made simple.**