

# NOCCIOLATA ICE CROCK

GELATO NOCCIOLATA ICE CROCK

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 01011006

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei

## INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crème mit traditionellem Gianduia-Geschmack, ausgewogen zwischen Haselnuss und Kakao, angereichert mit knusprigen Butter-Crêpes-Stückchen. Ideal für klassische Eiskreationen. Mit ihrer cremigen Konsistenz bleibt sie bis zu einer Temperatur von -15 °C streichfähig. Auch in den Varianten Classic und Premium erhältlich, mit einem höheren Anteil an gerösteten Haselnüssen und ausschließlich natürlichen Aromen.

### **Beschreibung**

Crème mit Gianduia-Geschmack und knusprigem Delicrisp mit Butter, 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 CROCK eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

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

NOCCIOLATA ICE CROCK eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



**Extraordinary  
made simple.**