

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK

GELATO NOCCIOLATA ICE CROCK

Milk and hazelnut cream with caramelized hazelnuts. Refined reinterpretation of hazelnut-based variegates, which adds the sweet note of caramelized sugar to the unmistakable taste of hazelnut. Designed to maintain excellent creaminess and spreadability even at negative temperatures, it amazes for its pleasant crunchy effect.

Ready to use.

With more than 15% of hazelnuts.

Versatile: use them in pastry and for your ice cream creations.

Very good creaminess and spreadable consistency up to a temperature of -15°C.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei

INFO

Advantages

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

Vielseitig einsetzbar in Eisdieleen und Konditoreien.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Hervorragende Cremigkeit und Streichfähigkeit bis zu einer Temperatur von -15 °C.

Claims

Mit über 15 % Haselnüssen.

Details

Milch-Haselnuss-Creme mit karamellisierten Haselnüssen. Eine raffinierte Neuinterpretation der Haselnuss-Variante, die dem unverwechselbaren Geschmack der Haselnuss die süße Note von karamellisiertem Zucker hinzufügt. Entwickelt, um auch bei Minustemperaturen eine optimale Cremigkeit und Streichfähigkeit zu gewährleisten, überrascht sie mit ihrer angenehmen Knusprigkeit.

Erhältlich sind auch die Varianten Nocciolata Ice Classic und Premium sowie Nocciolata Ice Crock mit knusprigen Butter-Crêpes-Stückchen.

Beschreibung

Creme mit Haselnuss- und Milchgeschmack mit karamellisierten Haselnussstreuseln 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 WEISS ICE CROCK eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

NOCCIOLATA WEISS ICE CROCK eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary
made simple.