

# HIELO NOCCIOLATA

HELADO HIELO NOCCIOLATA

Crema de gianduia tradicional, ideal para acompañar helados. Textura suave y unttable hasta -15 °C. Descubre también Nocciolata Ice Premium, con mayor contenido de avellanas tostadas y solo aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con deliciosos trocitos crujientes.



## 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

Sin gluten

### Detalles

Crema de tradicional sabor a gianduia, equilibrado entre avellana y cacao, ideal para los veteados de helados. De consistencia cremosa, se mantiene unttable hasta una temperatura de -15 °C. También están disponibles las variantes Premium, con un mayor contenido de avellanas tostadas y solo con aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con inclusiones crujientes.

### Descripción

crema con sabor a gianduia que logra mantener una consistencia unttable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

## Directions for use

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, NOCCIOLATA ICE mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

NOCCIOLATA ICE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

NOCCIOLATA ICE es ideal también para los veteados clásicos de helados.

ADVERTENCIA: NOCCIOLATA ICE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011031

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten

### Detalles

Crema de tradicional sabor a gianduaia, equilibrado entre avellana y cacao, ideal para los veteados de helados. De consistencia cremosa, se mantiene untable hasta una temperatura de -15 °C. También están disponibles las variantes Premium, con un mayor contenido de avellanas tostadas y solo con aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con inclusiones crujientes.

### Descripción

crema con sabor a gianduaia que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, NOCCIOLATA ICE mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

NOCCIOLATA ICE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

NOCCIOLATA ICE es ideal también para los veteados clásicos de helados.

ADVERTENCIA: NOCCIOLATA ICE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.