

HORNO DE HIELO

NOCCIOLATA

HELADO HORNO DE HIELO NOCCIOLATA

Crema de gianduia tradicional, ideal para acompañar helados. Textura suave y untada 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 01011006

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

Descripción

crema con sabor a gianduia con Delicrisp crujiente de mantequilla que logra mantener una consistencia unttable 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 CROCK mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

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

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

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



Extraordinary
made simple.