

NOCCIOLATA ICE

GELÉE NOCCIOLATA ICE

Pâte à tartiner traditionnelle gianduia, idéale pour les glaces à motifs. Sa texture onctueuse et tartinable résiste jusqu'à -15 °C. Découvrez également la Nocciolata Ice Premium, plus riche en noisettes grillées et aux arômes naturels, et la Nocciolata Ice Crock, agrémentée de délicieux éclats croquants.



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

Description

pâte au goût gianduja qui maintient une consistance crémeuse et étalable aussi à une température de -15°C.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C cette crème maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et coupes. Elle est idéale pour les marbrages des glaces et joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011031

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

pâte au goût gianduja qui maintient une consistance crémeuse et étalable aussi à une température de -15°C.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C cette crème maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et coupes. Elle est idéale pour les marbrages des glaces et joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.