

NOCCIOLATA ICE

PREMIUM

GELÉE NOCCIOLATA ICE

Pâte à tartiner traditionnelle gianduia, enrichie de morceaux de crêpes au beurre. Idéale pour les glaces. Texture onctueuse et tartinable jusqu'à -15 °C. Découvrez également la version classique, ainsi que la Nocciolata Ice Premium, plus riche en noisettes grillées et aux arômes naturels.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Claims

Arômes naturels

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème au goût gianduja à haute teneur en noisettes grillées, idéale pour panacher les glaces. De consistance crémeuse, elle reste tartinable jusqu'à une température de -15°C. Les variantes classique et Nocciolata Ice Crock, avec des inclusions croquantes, sont également disponibles.

Description

Crème de haute qualité au goût gianduja, faite avec 13 % de noisettes grillées, cacao maigre et arômes naturels. Elle maintient une consistance crémeuse et étalable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

placée dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, NOCCIOLATA ICE PREMIUM maintient une consistance crémeuse et tartinable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

NOCCIOLATA ICE PREMIUM atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

NOCCIOLATA ICE PREMIUM est également idéal pour le panaché classique des glaces.

AVERTISSEMENT : NOCCIOLATA ICE PREMIUM doit être soigneusement mélangée jusqu'à obtenir une consistance complètement lisse avant de la retirer de l'emballage.



**Extraordinary
made simple.**