

NOCCIOLATA ICE CROCK

GELÉE NOCCIOLATA ICE CROCK

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 01011006

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pâte au goût gianduja avec Delicrisp croquante pur beurre, qui maintient une consistance crémeuse et étalable aussi à une température de -15°C.

Denomination

produit semi-fini pour glace.

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.



Extraordinary
made simple.