

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK

GELÉE NOCCIOLATA ICE CROCK

Crème de lait et de noisettes aux noisettes caramélisées. Une réinterprétation raffinée des crèmes dessert à base de noisettes, qui ajoute une douce note de sucre caramélisé au goût incomparable de la noisette. Conçue pour conserver une onctuosité et une facilité d'étalement exceptionnelles même par temps froid, elle surprend par son agréable croquant. Prêt à l'emploi.

Avec plus de 15 % de noisettes.

Polyvalentes : utilisez-les en pâtisserie et pour vos créations glacées.

Très bonne onctuosité et consistance tartinable jusqu'à une température de -15°C.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs

INFO

Advantages

Prête à l'emploi.

Polyvalente, pour une utilisation dans la crème glacée et la pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Excellente onctuosité et tartinabilité jusqu'à une température de -15°C.

Claims

Avec plus de 15 % de noisettes.

Détails

Crème au lait et noisette aux noisettes caramélisées. Relecture raffinée des panachés à base de noisettes, qui ajoute au goût incomparable de la noisette la note sucrée du sucre caramélisé.

Conçue pour maintenir une excellente onctuosité et une tartinabilité même à des températures négatives, elle surprend par son agréable effet croustillant. Les

variantes Nocciolata Ice classique et premium

sont également disponibles, ainsi que la Nocciolata Ice Crock, avec des crêpes au beurre croustillantes en morceaux.

Description

crème à la noisette à la noisette et au lait avec des grains de noisettes caramélisées qui conserve une consistance tartinable même à la température de -15 °C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15 °C, NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK maintient une consistance crémeuse et tartinable pour la préparation de cornets et coupes.

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK est également idéale pour panacher les glaces.

AVERTISSEMENT : NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.