

NOCCIOLATA ICE

GELATO NOCCIOLATA ICE

Crema dal tradizionale gusto gianduia, equilibrato tra nocciola e cacao, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di -15°C. Disponibili anche le varianti Premium, con un più elevato contenuto di nocciole tostate e con soli aromi naturali, e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.



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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Crema dal tradizionale gusto gianduia, equilibrato tra nocciola e cacao, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di -15°C. Disponibili anche le varianti Premium, con un più elevato contenuto di nocciole tostate e con soli aromi naturali, e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.

Descrizione

crema al gusto gianduia in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C NOCCIOLATA ICE mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

NOCCIOLATA ICE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

NOCCIOLATA ICE è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: NOCCIOLATA ICE deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011031

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Crema dal tradizionale gusto gianduia, equilibrato tra nocciola e cacao, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di -15°C. Disponibili anche le varianti Premium, con un più elevato contenuto di nocciole tostate e con soli aromi naturali, e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.

Descrizione

crema al gusto gianduia in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C NOCCIOLATA ICE mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

NOCCIOLATA ICE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

NOCCIOLATA ICE è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: NOCCIOLATA ICE deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.



Extraordinary
made simple.