

NOCCIOLATA ICE

PREMIUM

GELATO NOCCIOLATA ICE

Crema al gusto gianduia dall'alto contenuto di nocciole tostate, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di -15°C. Disponibili anche le varianti classica e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims

Aromi naturali

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema al gusto gianduia dall'alto contenuto di nocciole tostate, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di -15°C. Disponibili anche le varianti classica e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.

Descrizione

Crema di elevata qualità al gusto gianduia realizzata con il 13% di nocciole tostate, cacao magro e aromi naturali. E' in grado di mantenere una consistenza spatolabile 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 PREMIUM mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

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

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

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



Extraordinary
made simple.