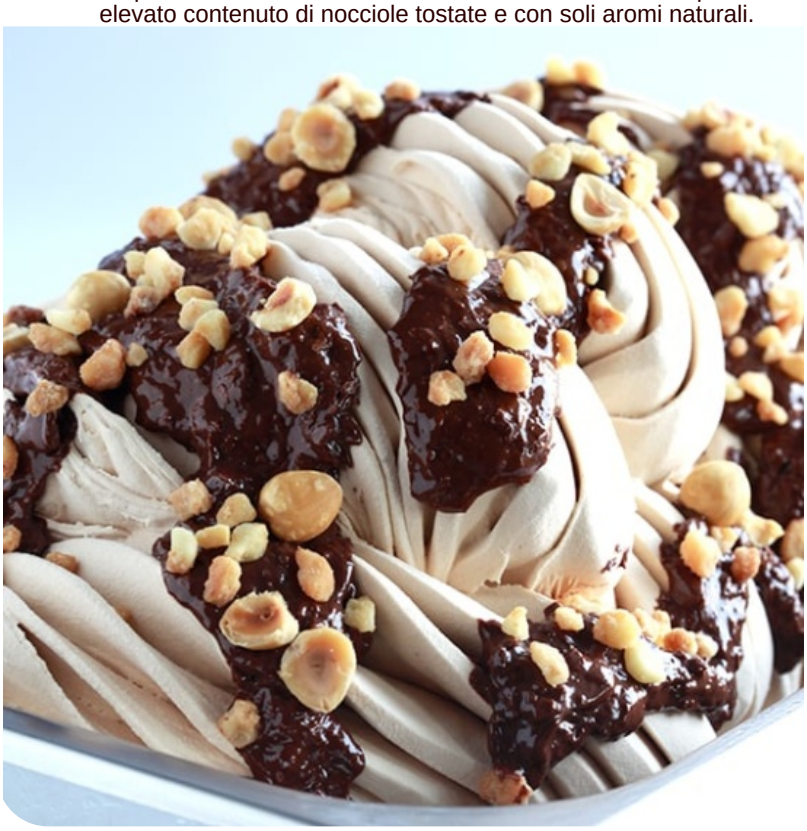
NOCCIOLATA ICE CROCK

GELATO NOCCIOLATA ICE CROCK

Crema dal tradizionale gusto gianduia, equilibrato tra nocciola e cacao, arricchita da croccanti crêpes al burro in pezzi. Ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di - 15°C. Disponibili anche le varianti classica e Premium, con un più elevato contenuto di nocciole tostate e con soli aromi naturali.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011006

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Soia

Latte

Frutta

Cross contaminazioni

Uova

INFO

Dettagli
Crema dal tradizionale gusto gianduia, equilibrato tra nocciola e cacao, arricchita da croccanti crêpes al burro in pezzi. Ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di - 15°C. Disponibili anche le varianti classica e Premium, con un più elevato contenuto di nocciole tostate e con soli aromi naturali.

Descrizione
crema al gusto gianduia con Delicrisp croccante al burro 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 CROCK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.
NOCCIOLATA ICE CROCK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
NOCCIOLATA ICE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.
AVVERTENZA: NOCCIOLATA ICE CROCK deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.