



NOCCIOLATA ICE 24

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011031

CLAIM

Senza glutine

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.