

# HIELO NOCCIOLATA

GELATO NOCCIOLATA ICE

Crema de gianduia tradicional, ideal para acompañar helados. Textura suave y untada hasta -15 °C. Descubre también Nocciolata Ice Premium, con mayor contenido de avellanas tostadas y solo aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con deliciosos trocitos crujientes.



## MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011005

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten

### Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema de tradicional sabor a giandua, equilibrado entre avellana y cacao, ideal para los veteados de helados. De consistencia cremosa, se mantiene unttable hasta una temperatura de -15 °C. También están disponibles las variantes Premium, con un mayor contenido de avellanas tostadas y solo con aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con inclusiones crujientes.

#### **Descripción**

crema con sabor a giandua que logra mantener una consistencia unttable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

#### **Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

#### **Directions for use**

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, NOCCIOLATA ICE mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

NOCCIOLATA ICE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

NOCCIOLATA ICE es ideal también para los veteados clásicos de helados.

ADVERTENCIA: NOCCIOLATA ICE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.

### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01011031

### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Soja**



**Leche**



**Frutos**

### **INFO**

#### **Claims**

Sin gluten

#### **Detalles**

Crema de tradicional sabor a giandua, equilibrado entre avellana y cacao, ideal para los veteados de helados. De consistencia cremosa, se mantiene unttable hasta una temperatura de -15 °C. También están disponibles las variantes Premium, con un mayor contenido de avellanas tostadas y solo con aromas naturales, y Nocciolata Ice Crock, con inclusiones crujientes.

#### **Descripción**

crema con sabor a giandua que logra mantener una consistencia unttable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

#### **Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

#### **Directions for use**

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, NOCCIOLATA ICE mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

NOCCIOLATA ICE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

NOCCIOLATA ICE es ideal también para los veteados clásicos de helados.



**Extraordinary  
made simple.**

ADVERTENCIA: NOCCIOLATA ICE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.