

HIELO NOCCIOLATA

PREMIUM

GELATO NOCCIOLATA ICE

Crema de gianduia tradicional, enriquecida con trocitos de crepes de mantequilla. Ideal para acompañar helados. Textura suave y unttable hasta -15 °C. Descubre también la versión clásica, así como Nocciolata Ice Premium, con mayor contenido de avellanas tostadas y solo aromas naturales.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

INFO

Claims

Aromas naturales

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema de sabor a gianduia con un alto contenido de avellanas tostadas, ideal para los veteados de helados. De consistencia cremosa, se mantiene untable hasta una temperatura de -15 °C. También están disponibles las variantes clásica y Nocciolata Ice Crock, con inclusiones crujientes.

Descripción

Crema de alta calidad con sabor a gianduia elaborada con el 13 % de avellanas tostadas, cacao magro y aromas naturales. Logra mantener una consistencia espatulable incluso a una 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 PREMIUM mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

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

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

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



**Extraordinary
made simple.**