

NOCCIOLATA ICE

GELATO NOCCIOLATA ICE

Pâte à tartiner traditionnelle gianduia, idéale pour les glaces à motifs. Sa texture onctueuse et tartinable résiste jusqu'à -15 °C. Découvrez également la Nocciolata Ice Premium, plus riche en noisettes grillées et aux arômes naturels, et la Nocciolata Ice Crock, agrémentée de délicieux éclats croquants.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

pâte au goût gianduja qui maintient une consistance crèmeuse et étalable aussi à une température de -15°C.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C cette crème maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et coupes. Elle est idéale pour les marbrages des glaces et joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011031

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

pâte au goût gianduja qui maintient une consistance crémeuse et étalable aussi à une température de -15°C.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C cette crème maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et coupes. Elle est idéale pour les marbrages des glaces et joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.