

NOCCIOLATA ICE

PREMIUM

GELATO NOCCIOLATA ICE

Pâte à tartiner traditionnelle gianduia, enrichie de morceaux de crêpes au beurre. Idéale pour les glaces. Texture onctueuse et tartinable jusqu'à -15 °C. Découvrez également la version classique, ainsi que la Nocciolata Ice Premium, plus riche en noisettes grillées et aux arômes naturels.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Claims

Arômes naturels

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème au goût gianduja à haute teneur en noisettes grillées, idéale pour panacher les glaces. De consistance crémeuse, elle reste tartinable jusqu'à une température de -15°C. Les variantes classique et Nocciolata Ice Crock, avec des inclusions croquantes, sont également disponibles.

Description

Crème de haute qualité au goût gianduja, faite avec 13 % de noisettes grillées, cacao maigre et arômes naturels. Elle maintient une consistance crémeuse et étalable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

placée dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, NOCCIOLATA ICE PREMIUM maintient une consistance crémeuse et tartinable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

NOCCIOLATA ICE PREMIUM atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

NOCCIOLATA ICE PREMIUM est également idéal pour le panaché classique des glaces.

AVERTISSEMENT : NOCCIOLATA ICE PREMIUM doit être soigneusement mélangée jusqu'à obtenir une consistance complètement lisse avant de la retirer de l'emballage.



**Extraordinary
made simple.**