

# GELO DE NOCCIOLATA

GELATO NOCCIOLATA ICE

Creme de gianduia tradicional, ideal para incrementar sorvetes. Textura macia e fácil de espalhar até -15°C. Descubra também o Nocciolata Ice Premium, com maior teor de avelãs torradas e aromas totalmente naturais, e o Nocciolata Ice Crock, com deliciosos pedaços crocantes.



## MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011005

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

## INFO

### Claims

Sem glúten

### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme com o tradicional sabor gianduia, equilibrando avelã e cacau, ideal para a variação de sorvetes. Com uma consistência cremosa, permanece espalhável até uma temperatura de -15°C. Disponíveis também as versões Premium, com um teor mais elevado de avelãs torradas e apenas aromas naturais, e Nocciolata Ice Crock, com inclusões crocantes.

#### **Descrizione**

creme sabor gianduia capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

#### **Denomination**

produto semielaborado para sorvetes.

#### **Directions for use**

colocado em cubas no freezer a -15°C, NOCCIOLATA ICE mantém uma textura cremosa e espalhável, ideal para ser adicionado a gosto ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos.

NOCCIOLATA ICE atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

NOCCIOLATA ICE também é ideal para a variação clássica de sorvetes.

AVISO: NOCCIOLATA ICE deve ser cuidadosamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.

### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01011031

### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Soybeans**



**Milk**



**Nuts**

### **INFO**

#### **Claims**

Sem glúten

#### **Details**

Creme com o tradicional sabor gianduia, equilibrando avelã e cacau, ideal para a variação de sorvetes. Com uma consistência cremosa, permanece espalhável até uma temperatura de -15°C. Disponíveis também as versões Premium, com um teor mais elevado de avelãs torradas e apenas aromas naturais, e Nocciolata Ice Crock, com inclusões crocantes.

#### **Descrizione**

creme sabor gianduia capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

#### **Denomination**

produto semielaborado para sorvetes.

#### **Directions for use**

colocado em cubas no freezer a -15°C, NOCCIOLATA ICE mantém uma textura cremosa e espalhável, ideal para ser adicionado a gosto ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos.



**Extraordinary  
made simple.**

NOCCIOLATA ICE atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

NOCCIOLATA ICE também é ideal para a variação clássica de sorvetes.

AVISO: NOCCIOLATA ICE deve ser cuidadosamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.



Extraordinary  
made simple.