

NOCCIOLATA ICE

PREMIUM

GELATO NOCCIOLATA ICE

Creme de gianduia tradicional, enriquecido com pedaços de crepes amanteigados. Ideal para variegatar sorvetes. Textura macia e fácil de espalhar até a temperatura de -15°C. Descubra também a versão clássica, assim como a Nocciolata Ice Premium, com maior teor de avelãs torradas e aromas exclusivamente naturais.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011342

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Claims

Sabores naturais

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Creme sabor gianduja com alto teor de avelãs tostadas, ideal para variação de sorvetes. Com uma consistência cremosa, permanece espalhável até uma temperatura de -15°C. Também estão disponíveis as versões clássica e Nocciolata Ice Crock, com inclusões crocantes.

Descrizione

Creme de alta qualidade com sabor de gianduia feito com 13% de avelãs torradas, cacau com baixo teor de gordura e aromas naturais. É capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do congelador.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

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

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

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

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



**Extraordinary
made simple.**