

NOCCIOLATA ICE CROCK

GELATO NOCCIOLATA ICE CROCK

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 naturais, e o Nocciolata Ice Crock, com deliciosos pedaços crocantes.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011006

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Creme com o tradicional sabor gianduia, equilibrado entre avelã e cacau, enriquecido com pedaços crocantes de crepes amanteigados. Ideal para variação de sorvetes. Com uma consistência cremosa, permanece espalhável até uma temperatura de -15°C. Disponíveis também as versões Clássicas e Premium com maior teor de avelãs torradas e apenas aromas naturais.

Descrizione

creme sabor gianduia com Delicrisp crocante de manteiga, capaz de manter textura cremosa e 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 CROCK mantém uma textura cremosa e espalhável, ideal para ser adicionado a gosto ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos.

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

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

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



Extraordinary
made simple.