# NOCCIOLATA ICE PREMIUM 5

Crema al gusto gianduia dall'alto contenuto di nocciole tostate, ideale per la variegatura di gelati. Dalla consistenza cremosa, si mantiene spalmabile fino alla temperatura di - 15°C. Disponibili anche le varianti classica e Nocciolata Ice Crock, con inclusioni croccanti.

## DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011342

CLAIM

Aromi naturali

## ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

**ALLERGENI**

**CONTAMINAZIONI**

## MODALITÀ D'USO

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C NOCCIOLATA ICE PREMIUM mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.
NOCCIOLATA ICE PREMIUM raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
NOCCIOLATA ICE PREMIUM è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: NOCCIOLATA ICE PREMIUM deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

## DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.