

Chocomilky & cereals

La variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con
multicereali soffiati caramellizzati



La miscela di questi cinque cereali si unisce alla cremosità del
cioccolato e alla bontà delle nocciole



Chocomilky & cereals

ABBINAMENTO CONSIGLIATO GELATO:



VARIEGÒ CHOCOMILKY&CEREALS

- > in secchiello da 3kgX2
- > con riso, frumento duro, orzo, farro e segale
- > senza oli e grassi idrogenati
- > morbido al palato con cereali croccanti
- > con nocciole e cacao
- > rimane morbido sotto zero



READYLINE CIOCCOLATO BIANCO

- > in sacchetto da 1,2kgX10
- > qualità costante nel gusto del gelato
- > facile utilizzo
- > alta resa



IDEA
VARIEGATO



IDEA
SEMIFREDDO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO SEMIFREDDO:

Ricetta base di torte gelato di crema all'uovo/cioccolato/vaniglia:

- 600 g gelato mantecato gusto crema all'uovo/cioccolato/vaniglia
- 150 g Sofficepanna
- 250 g panna 35% liquida fredda

Decorare con Variegò Chocomilky&cereals e riporre a -15°C.



CRESCO SPA

Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italy
Tel. +39 0302665611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it
A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE