

# Choco CREMA



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

AGGIUNGI  
UN TOCCO DI CREMA

**PER SEDUCENTI CONSISTENZE CREMOSE / VARIEGATI.** La crema per aromatizzare, dare consistenza o decorare la vostra vaschetta.

descrizione del prodotto	caratteristiche del prodotto	modalità d'uso	quantità confezione	quantità cartone	
<b>CHOCOCREMA BIANCO</b>	ChocoCrema Bianco mantiene la sua consistenza soffice e cremosa anche quando viene portato a basse temperature o mischiato al gelato. Esalta il tuo cioccolato con un tocco cremoso di ChocoCrema Bianco, per bilanciare il gusto dolce con deliziose note di caramello. La crema conserva la sua consistenza soffice e il suo aspetto brillante anche in vetrina, esaltando l'aspetto del tuo gelato.	Unire 2 kg di ChocoCrema a 2.5 L di latte. Omogeneizzare con il mixer per eliminare i grumi e ottenere una consistenza uniforme. Versare la miscela in macchina e mantecare per ottenere il gelato ChocoCrema.	3 kg	1 ba	
<b>CHOCOCREMA GOLD</b>	Gusto intenso di caramello con note di biscotto e mou e un pizzico di sale marino per un gusto ancora più intenso	Unire 2 kg di ChocoCrema a 2.5 L di latte. Omogeneizzare con il mixer per eliminare i grumi e ottenere una consistenza uniforme. Versare la miscela in macchina e mantecare per ottenere il gelato ChocoCrema.	3 kg	1 ba	
<b>CHOCOCREMA NERO</b>	ChocoCrema Nero: rafforza il gusto, la consistenza e decora il tuo gelato. ChocoCrema Nero conferisce al tuo gelato corposità e cremosità e un gusto di cioccolato fondente intenso con delicati sentori di cacao tostato. Mantiene la sua consistenza soffice e l'aspetto lucente anche quando viene portato a basse temperature o mischiato al gelato. Esalta il gusto e l'aspetto del gelato, per regalare un'esperienza deliziosa.	Unire 2 kg di ChocoCrema a 2.5 L di latte. Omogeneizzare con il mixer per eliminare i grumi e ottenere una consistenza uniforme. Versare la miscela in macchina e mantecare per ottenere il gelato ChocoCrema.	3 kg	1 ba	
<b>CHOCOCREMA NOCCIOLA</b>	ChocoCrema Nocciola: rafforza il gusto, la consistenza e decora il tuo gelato. ChocoCream Nocciola offre una consistenza deliziosamente cremosa e un gusto intenso di cioccolato al latte e nocciola. Mantiene la sua consistenza soffice e l'aspetto lucente anche quando viene portato a basse temperature o mischiato al gelato. ChocoCrema Nocciola aggiunge un tocco di perfezione al tuo gelato, grazie alla sua consistenza deliziosamente morbida e all'invitante aspetto.	Unire 2 kg di ChocoCrema a 2.5 L di latte. Omogeneizzare con il mixer per eliminare i grumi e ottenere una consistenza uniforme. Versare la miscela in macchina e mantecare per ottenere il gelato ChocoCrema.	3 kg	1 ba	

descrizione del prodotto	caratteristiche del prodotto	modalità d'uso	quantità confezione	quantità	PREMIER BAKERY
<b>Novità</b> <b>PB - CHOCO VARIEGATO PISTACCHIO</b> 	Crema morbida ideale per l'utilizzo in gelateria, spiccato gusto pistacchio 20%, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C	variegatura al pistacchio pronta all'uso. Ideale anche per la realizzazione di cremini	6 kg	1 se	

