

RICETTE GUSTI SNACK

NOME GUSTO		PRODOTTI/INGREDIENTI	RICETTA	PROCEDIMENTO	INGREDIENTE PRINCIPALE
1	<u>OVETTO</u>	LATTE, CHOCOCREMA NOCCIOLA, SPALMABILE W2, CREASPERLS MIX	1600 SPALMABILE W2 2400 LATTE FREDDO	MESCOLARE A FREDDO LA W2 CON IL LATTE E MANTECARE. IN USCITA VARIEGARE CON CHOCOCREMA NOCCIOLA E CREASPEARLS MIX	SPALMABILE W2
2	<u>Cioccolato Bianco</u>	LATTE, SPALMABILE W2, PINGUINO BIANCO/ICE WHITE A SCAGLIE E CREASPERLS WHITE	1450 SPALMABILE W2 150 SPALMABILE GOLD 2400 LATTE FREDDO	MESCOLARE A FREDDO LA W2 CON IL LATTE E MANTECARE. IN USCITA VARIEGARE CON COP. PINGUINO BIANCA OPPURE SCAGLIE DI ICE BIANCO E CREASPEARLS WHITE	SPALMABILE W2
3	<u>Crema Buena</u>	LATTE, SPALMABILE W2, PASTA NOCCIOLA, PAILLETTE FEULETTINE, GRANELLA DI NOCCIOLA	1350 SPALMABILE W2 250 PASTA NOCCIOLA 2400 LATTE FREDDO	PREPARAZIONE VARIEGATO: 400 GR. CHOCOCREMA BIANCA + 50 GR. GRANELLA NOCCIOLA + 50 GR. PAILLETTE CROCCANTE. MESCOLARE A FREDDO LA SPALMABILE CON IL LATTE E LA PASTA NOCCIOLA E IN USCITA VARIEGARE CON LA VARIEGATURA PRECEDENTEMENTE PREPARATA	SPALMABILE W2
4	<u>DOUPL0</u>	LATTE, CHOCOCREMA NOCCIOLA, PASTA NOCCIOLA, PAILLETTE FEULETTINE, NOCCIOLE INTERE	1500 CHOCOCREMA NOCCIOLA 2400 LATTE FREDDO	PREPARAZIONE VARIEGATO: 400 GR. CHOCOCREMA NOCCIOLA + 50 GR. NOCCIOLE INTERE + 50 GR. PAILLETTE CROCCANTE. MESCOLARE A FREDDO LA SPALMABILE CON IL LATTE E ,IN USCITA VARIEGARE CON LA VARIEGATURA PRECEDENTEMENTE PREPARATA	CHOCOCREMA NOCCIOLA
5	<u>Coffee Pocket</u>	LATTE, SPALMABILE GOLD, CAFFE ESPRESSO, NIBS	1600 SPALMABILE GOLD 2100 LATTE FREDDO 350 CAFFE ESPRESSO AMARO	MESCOLARE A FREDDO SPALMABILE GOLD CON IL LATTE E MANTECARE. IN USCITA VARIEGARE E DECORARE CON GRANELLA DI NIBS	SPALMABILE GOLD
6	<u>Snickers</u>	LATTE, SPALMABILE GOLD, CREASPERLS GOLD, ICE GOLD	1500 SPALMABILE GOLD. 2400 LATTE FREDDO	MESCOLARE A FREDDO LA SPALMABILE GOLD CON IL LATTE E MANTECARE. IN USCITA VARIEGARE CON CHOCOCREMA GOLD E CREASPEARLS CAMEL E ARACHIDI SALATE	SPALMABILE GOLD
7	<u>Roker</u>	LATTE, CHOCOCREMA NOCCIOLA, PASTA NOCCIOLA, PAILLETTE FEULETTINE, GRANELLA DI NOCCIOLA	1350 CHOCOCREMA NOCCIOLA 250 PASTA NOCCIOLA 2400 LATTE FREDDO	PREPARAZIONE VARIEGATO: 1 KG CHOCOCREMA NOCCIOLA + 50 GR. GRANELLA NOCCIOLA + 50 GR. PAILLETTE CROCCANTE. MESCOLARE A FREDDO LA CHOCOCREMA CON IL LATTE E LA PASTA NOCCIOLA E IN USCITA VARIEGARE CON LA VARIEGATURA PRECEDENTEMENTE PREPARATA	CHOCOCREMA NOCCIOLA