

Un mito da più di cinquant'anni

Nutella®, la celebre crema da spalmare alle nocciole e al cacao **Ferrero**, diventa gelato per offrire la sua originale esperienza di gusto anche sul cono o in coppetta

Prodotto: Nutella®

Descrizione: originale crema spalmabile

Solo seguendo la ricetta ufficiale gli artigiani del "dolce freddo" possono creare il gelato che ripropone la specialità più famosa al mondo dell'azienda di Alba. Per preparare il gusto unico che ha fatto storia occorre miscelare, nella dose stabilita, l'originale crema spalmabile alla nocciola con l'acqua a temperatura ambiente fino a ottenere una soluzione omogenea. Il composto va poi versato nel mantecatore, senza necessità di pastorizzazione. Terminata la lavorazione, il mantecato è pronto per l'esposizione. Il procedimento senza l'uso di basi semplifica notevolmente la preparazione; basta un solo secchiello di Nutella® da 3 kg per ottenere una vaschetta di gelato da 5 kg. Rispettando la ricetta e le corrette modalità di conservazione e somministrazione i gelatieri sono autorizzati a esporre i materiali di merchandising dedicati che potranno essere richiesti gratuitamente al sito gelatoartigianalenutella.it. Con il ricettario potranno imparare a realizzare altre specialità, come stecchi, gelati biscotto, mini cialde, torte, verrine.

Plus: semplicità di lavorazione che non richiede uso di basi e pastorizzazione



Dosaggio:

60% Nutella® - 40% acqua

Confezione: secchiello da 3 kg

Imballo: da 2 secchielli

Shelf life: 12 mesi

Kit merchandising: segnaposto, vetrofania, ricettario, polo

www.gelatoartigianalenutella.it

