Antico e moderno

Nutman presenta Le Rustiche, tre grandi classici della gelateria rivisitati in chiave rustica, paste grezze dalla particolare consistenza

www.nutman-group.com

Linea: Le Rustiche
Descrizione: paste grezze

Queste paste, non del tutto raffinate, sono caratterizzate da una consistenza molto naturale che fa risaltare la materia prima proveniente da selezionate fave di cacao, nocciole e pistacchi. Il prodotto è il risultato dell'antica tecnica artigianale della macinazione a mulino che consente di mantenere integre le preziose proprietà dei frutti ricchi di omega 3, omega 6 e antiossidanti. Tale lavorazione rappresenta il giusto compromesso tra innovazione, tradizione e benessere. Sono specialità che non necessariamente sostituiscono i classici in vetrina, ma che possono affiancarsi come evoluzione del gusto e arricchimento della gamma di offerte. Si consiglia di utilizzare 100-150 grammi di prodotto per ogni chilo di miscela, in uscita dal mantecatore decorare con granella.

Plus: persistenza dei sapori semplici e genuini

Referenze:

3 (nocciola, cioccolato e pistacchio)
Dosaggio: 100-150 g/kg
Confezione: mastello da 5 kg
Cartone: da 2 mastelli
Shelf life: 36 mesi