

#DALLACOPERTINA

# VIAGGIO *in* **Toscana**

Grazie a un cremoso e leggero gelato si può riscoprire il sapore di una specialità che fa parte della tradizione di questa regione



**GELATITALIA** Floriso

[www.gelatitalia.it](http://www.gelatitalia.it)

Il tipico dolce toscano, la torta di riso fiorentina, si trasforma in un delizioso e leggero gelato dalla struttura ruvida e invitante. I tipici ingredienti della torta - crema all'uovo, riso e pasta frolla - si fondono nel mix di sapori che contraddistingue il mantecato. Il tocco particolare, che caratterizza la texture, è dato dal riso precotto che si mantiene consistente ma morbido a temperature negative. Una specialità creata per conquistare gli amanti dei dolci tradizionali.



## CARATTERISTICHE E DOSI

È un prodotto completo in polvere, senza grassi idrogenati e glutine, di facile utilizzo, da preparare con la sola aggiunta di acqua. Si consiglia il dosaggio di una busta con 2,5 litri di acqua calda. Disponibile in cartone con sei buste da 1,7 kg.