



#DALLACOPERTINA

ESPLOSIONE *di* **croccantezza**

Per gelateria e pasticceria fredda una linea di coperture pronte all'uso con inclusioni croccanti di frutta secca pralinata

Le coperture, facili da utilizzare, sono caratterizzate da inclusioni "crunchy" che permettono di creare specialità con stuzzicanti giochi di consistenze. Ideali come coperture di gelati su stecco e per applicazioni di pasticceria fredda, sono perfette anche per ricette creative, ad esempio stracciatelle in vaschetta gelato. Il prodotto, dall'aspetto opaco con sfumature lucide, garantisce una copertura omogenea, un taglio netto e pulito, una resa estetica impeccabile. La gamma comprende tre gusti. Mandorla, al cioccolato bianco e mandorla, con inclusioni di granella di mandorla pralinata. Nocciola, al cioccolato bianco e nocciola, con inclusioni di granella di nocciola pralinata. Pistacchio, al cioccolato bianco e pistacchio, con granella di pistacchio pralinato.



CARATTERISTICHE

Il prodotto gluten free, in pasta e pronto all'uso, si utilizza previo scioglimento a bagnomaria a una temperatura di circa 40°C. Le referenze sono distribuite in cartoni con due secchielli da 3 kg ciascuno. La shelf life è di 24 mesi.

 **NUTMAN** Covercrunch

www.nutman-group.com