

#DALLACOPERTINA

MISSIONE *possibile*

La linea appena nata ha l'obiettivo di creare prodotti di elevata qualità a etichetta corta

L'azienda ha recentemente creato la nuova linea Gelatitalia LAB che presenta due referenze estremamente versatili, da utilizzare sia a caldo sia a freddo. Una proposta ideale per soddisfare i palati più esigenti e per rispondere alle crescenti richieste di qualità e genuinità e, in particolare, a due esigenze fondamentali. La prima è quella di offrire un gelato dalla consistenza perfetta e che mantenga la ricchezza del gusto, la cremosità e la spatolabilità nel tempo; la seconda è quella di realizzare un mantecato dall'etichetta pulita e corta con ingredienti naturali e sicuri per il consumatore.



GELATITALIA LAB Professional Crema e Professional Frutta

www.gelatitalia.it



PACKAGING E DOSI

Professional Crema è disponibile in cartone con dieci buste da 1 kg; la dose consigliata è di 100 g di prodotto per kg di gelato. Professional Frutta è venduto in cartone con dieci buste da 1 kg; si suggerisce di utilizzare 70 g di prodotto per kg di gelato.

