

GLASUR VARIEGATOS STREICHZAHRT CREMEN





COD. 01018

GLASSATURA

Vielfältig einsetzbar, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit feinen, knusprigen Stückchen.

Produkt mit der für Zartbitterschokolade typischen dunklen Farbe.

Dosierung:
nach Belieben.

Verpackungseinheit:
5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010181

GLASSATURA AL LATTE

Variegato mit hohem Kakaoanteil, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit knusprigen Milkschokoladenstückchen.

Produkt mit der typischen Farbe von Milkschokolade.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010182

GLASSATURA TOP

Variegato mit hohem Kakaoanteil, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit einer konsistenten und knusprigen Textur.

Produkt mit der für Zartbitterschokolade typischen dunklen Farbe.

Dosierung:

nach Belieben.

Das Produkt wird in praktischen Flaschen verpackt, die sich gut zum Verteilen eignen.

Verpackungseinheit:

0,8-Liter-Flaschen, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 02008

VARIEGATO MARACUJA

Variegato, angereichert mit Maracujasaft, Fruchtfleisch und Kernen, mit einem typisch süß-säuerlichen, exotischen Geschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit Joghurt-, Cheesecake- oder Kokosnusseis, um einen tropischen Geschmack zu erzielen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02031

VARIEGATO SAMBUCO

Geschmackstoff mit intensivem und natürlichem Holundergeschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt- oder Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020331

VARIEGATO AMARENA EXTRA

Variegato aus ganzen und zerkleinerten Sauerkirschen mit dem natürlichen, leicht säuerlichen Geschmack, der für Sauerkirschen typisch ist.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Fior di Panna-Eis, hergestellt mit unserer Base 50 Cuor di Panna oder unserer Panna Primofiore.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 020341

VARIEGATO FRAGOLINE DI BOSCO

Variegato mit frischem Geschmack und charakteristischem Erdbeeraroma, mit schmackhaften ganzen Früchten.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Cheesecake-, Joghurt- sowie Mascarpone-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020342

VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO

Variegato aus Waldfrüchten: Heidelbeeren, roten Johannisbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt-, Baiser- oder Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020346

VARIEGATO CREMA DI LATTE

Variegato hauptsächlich aus frischer Vollmilch, mit dem intensiven und vollmundigem Geschmack von Milchkaramell.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um ein mit unserer Crema di Latte Paste hergestelltes Eis zu verfeinern und so den traditionellen argentinischen Geschmack in Ihre Vitrine zu bringen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 3 Behältern (Dreierpack).





COD. 01017

VARIEGATO APFELSTRUDEL

Variegato mit Granny-Smith-Apfelstücken und einer leichten Zimtnote, und dem für den Apfelstrudel typischen vollmundigen und runden Geschmack. Dosierung nach Belieben.

Ideal, um ein Vanilleeis mit unserem Streuselkuchenteig zu verfeinern und so den Geschmack traditioneller Süßspeisen in Ihrer Auslage wieder aufleben zu lassen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 010171

VARIEGATO GUSTO CHOCO-BISCUIT

Cremiger Variegato mit Schokokeksstückchen,
mit intensivem und überwältigendem
Schokoladengeschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal als Ergänzung zu unserem Eis mit Keksgeschmack.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010172

VARIEGATO WAFER

Cremiger Variegato mit duftenden Waffeln und Haselnuss-Kakao-Creme.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um ein Haselnusseis zu verfeinern und den beliebten Snack neu zu interpretieren.

Verpackungseinheit:

2-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 010191

VARIEGATO AMBROGIO

Cremiger Variegato aus einer Mischung von Kakao und Haselnüssen, angereichert mit Waffelstückchen und gehackten Haselnüssen.

Dosierung:

nach Belieben.

Durch die Zugabe von Haselnusseis können Sie die Geschmacksrichtung der berühmten Praline auch in Ihrer Vitrine präsentieren.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01039

VARIEGATO NUTLY

Köstlicher Variegato aus weicher Haselnusscreme und Kakao.

Dosierung:

nach Belieben.

Aufgrund seines charakteristischen Geschmacks eignet es sich zur Herstellung verschiedener Eissorten oder als Garnierung für erstklassige Parfaits.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010391

VARIEGATO CREAM WHISKY

Vielfältig mit dem intensiven und verführerischen Geschmack von Whisky-Crème.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme, die mit unserer Crema Caffè Paste oder Mascarpone-Basis zubereitet wurde.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Doppelpack).





COD. 020348

VARIEGATO PESCARANCIO

Variegato mit Früchten, der die harmonische Verbindung zwischen Pfirsich und Orange feiert.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Cheesecake-, Joghurt- sowie Fiordilatte-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020349

VARIEGATO FICO

Variegato aus karamellisierten Feigen mit einem intensiven und charakteristischen Feigenaroma.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zu Eiscreme mit Mascarpone-Geschmack, verfeinert mit gehackten Walnüssen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020350

VARIEGATO CAFFÈ

Variegato mit einem ausgeprägten Geschmack und dem vollmundigen Aroma von italienischem Espresso.

Dosierung:

nach Belieben.

Cremiges und sämiges Produkt, das zu einer Tiramisu-Eiscreme passt, die mit unserem natürlichen Tiramisu-Pulver hergestellt wurde.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020352

VARIEGATO LAMPONE

Variegato mit dem natürlichen Geschmack und frischen Duft der Himbeere.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zu Joghurteis, weißer Schokolade oder Kekseis mit klassischem Streusel, und für diejenigen, die etwas wagen möchten, zu Zartbitterschokoladeeis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020353

VARIEGATO ARANCIA

Variegato mit dem natürlichen, zitrusartigen Geschmack der Orange und feinen, halb kandierte Schalen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt-, Cheesecake-, Zartbitterschokoladen- oder Vanilleeis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 0203530

VARIEGATO PERA

Variegato aus saftigen Williamsbirnen mit süßem und delikatem Geschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Marmorieren von Schokoladeneis, der Begleitung von Mascarpone-Eis garniert mit gehackten Walnüssen oder mit Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020356

VARIEGATO DUBAI

Cremiger Variegato mit intensivem Pistaziengeschmack, angereichert mit im Ofen gebackener Kataifi-Pasta, die ihm ihre ansprechende goldbraune Farbe und eine knusprige Textur verleiht.

Dosierung:

nach Belieben.

Dank des Kontrasts zwischen der Cremigkeit der Pistaziencreme und der Knusprigkeit des Kataifi-Teigs eignet sich diese Sorte ideal für die Zubereitung der berühmten Sorte „Dubai-Schokolade“.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 020357

VARIEGATO MANGO

Variegato mit frischem, exotischen und intensiven Geschmack, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch der hochwertigen Alphonso-Mango.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme mit Cheesecake-, Joghurt- oder Kokosgeschmack für ein tropisch anmutendes Geschmackserlebnis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020358

VARIEGATO CAFFÈ/CRUNCH

Variegato bestehend aus einer Schokoladencreme, angereichert mit einer aromatischen Kaffeenote und gerösteten Kakaobohnenstückchen, die für einen angenehmen Crunch sorgen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis, das mit unserer Pasta Crema Caffè oder der Mascarpone-Basis zubereitet wurde. Es kann zum Garnieren von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020359

VARIEGATO CIOCCOAMARETTO

Köstlicher Variegato bestehend aus einer knusprigen Schokoladenhülle, verfeinert mit köstlichen Amaretti-Stückchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit unserer Pasta Gran Chèri, um einen angenehmen süß-sauren Kontrast zu erzielen.

Verpackungseinheit:

2,3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020360

VARIEGATO FIOR DI MANDARINO

Variegato mit unverwechselbarem Aroma, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch der späten Mandarine aus Ciaculli.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis aus unserer Pasta Crema, einem Cheesecake-Eis, einem Joghurteis oder einem Eis mit Zartbitterschokoladengeschmack. Ideal zum Garnieren von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020363

VARIEGATO RAFFAEL CHOC

Variegato bestehend aus einer cremigen weißen Schokoladencreme, angereichert mit leckeren Mandelstückchen, knusprigen Waffelstückchen und Kokosraspeln.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit Mandeleis oder Fiordilatte-Eis, um die berühmte Praline nachzubilden.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).



COD. 020364

VARIEGATO CARMELLO SALATO

Variegato mit cremiger und sämiger Konsistenz.

Dosierung:

nach Belieben.

In Kombination mit einem Eis, das mit unserer Salzkaramell-Pasta hergestellt wurde, entsteht ein angenehmer süß-salziger Kontrast, der selbst die anspruchsvollsten Gaumen überraschen wird. Die Kombination mit einem Eis, das mit unserer Erdnusspaste hergestellt und mit Glasur und halbierten pralinierten Erdnüssen garniert ist, ist ideal, um den Geschmack des berühmten Snacks nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020365

VARIEGATO NEREO

Cremiger Variegato mit dem unverwechselbaren Geschmack von Zartbitterschokolade, verfeinert mit extra dunklen Keksstückchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um das mit unserer Nereo-Basis hergestellte Eis zu verfeinern und so den Geschmack des berühmten amerikanischen Kekses nachzuahmen. Eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von Fiordilatte- oder Mascarpone-Eis oder zum Füllen von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02030

VARIEGATO PISTACCHIO PRALINÈ

Ein köstlicher Variegato, bestehend aus einer cremigen Pistaziencreme und sorgfältig ausgewählten Pistazienstückchen, die einen wertvollen Kontrast in der Konsistenz bieten und zu einer der beliebtesten Sorten in der Eisdiele machen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme mit dem Geschmack weißer Schokolade oder Mandelgeschmack oder als Füllung für interessante Parfaits. Ideal in Kombination mit dem Eis, das mit unserer Marzipanpaste hergestellt wird, um den Geschmack der berühmten österreichischen Mozartkugel nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020366

VARIEGATO OVETTO

Variegato mit dem Geschmack von feinsten Milkschokolade und mit einer weichen und cremigen Struktur, der entwickelt wurde, um das berühmte Ei, das ganze Generationen kennen, in der Auslage zu präsentieren.

Ideal auch zum Füllen von köstlichen Desserts und Parfaits.

Verpackungseinheit:

2.5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern.





COD. 020354

VARIEGATO MELAGRANA

Variegato mit unverwechselbarem Aroma, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch des Granatapfels.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis aus unserer Pasta Crema, einem Cheesecake-Eis oder einem Joghurteis. Ideal zum Garnieren von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).

