

DEKORE





COD. 000145

ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO

Handwerklich in kleinen Becken karamellisierter Rohrzucker, ideal zum Garnieren von Eiscreme, die mit unserer Crème brûlée Basis zubereitet wurde, um so den knusprigen Effekt des Desserts nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 070138

CRUMBLE CLASSICO

Weiche Butterkeks-Streusel, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070139

CRUMBLE AL CACAO

Weiche Butterkeks-Streusel mit Kakao, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070140

GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE

Trockenes Gebäck in Stückchenform mit bröckeliger Konsistenz. Die geringe Süße macht es ideal, um den Geschmack von Cheesecakes abzurunden und Dessertbecher oder Parfaits zu dekorieren.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).



KROKANT STREUEL UND NÜSSE





COD. 04049

PISTACCHI SGUSCIATI

Geschälte Pistazien, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040490

MEZZE ARACHIDI PRALINATE

Erdnusspralinen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 04050

NOCI SGUSCIATE

Walnusshälften (handgeschält), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04051

GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM

Fein gehackte Haselnüsse (2 bis 4 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040511

NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.

Grob gehackte Haselnüsse (5 bis 8 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04052

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15

Ganze geröstete “Tonda Gentile Trilobata” Haselnüsse aus dem Piemont, Größe 13/15 mm, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040521

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Pralinierte Haselnussstückchen mit leichtem Zitrusgeschmack, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040522

MANDORLE PRALINATE

Ganze Mandeln in Zuckerguss, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040531

MIX FRUTTA SECCA

Gesüßte Trockenfruchtmischung (geschälte Mandeln, Paranüsse, geröstete Haselnüsse, rohe Cashewnüsse, geschälte Mandeln, gemahlene Haselnüsse), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040530

GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE

Karamellisierte Pistazienstückchen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).

