

inprimopiano

Il nuovo prodotto è avvolto da una salsa al limone, uno degli agrumi più amati nel mondo del gelato, che dona tutto il suo gusto fresco. È molto versatile in quanto può essere utilizzato non solo come variegatura per il mantecato, ma anche per dare colore e freschezza a un cremoso yogurt soft o a un frappè. Si caratterizza inoltre per la sua fragrante croccantezza che lo rende ideale per realizzare diverse applicazioni di pasticceria fredda, dalle basi per le torte gelato agli inserti dei semifreddi. È un prodotto pronto all'uso disponibile in secchielli da 3,5 kg.

Sapore mediterraneo

*Il variegato **CrumbOlé Limone**, novità firmata **PreGel**, racchiude tutto il profumo e il sapore dell'agrume*



www.pregel.it

Applicazioni:

in gelateria e pasticceria fredda
Confezione: secchiello da 3,5 kg
Cartone: da 2 secchielli
Dosaggio: a piacere

Prodotto: CrumbOlé Limone
Descrizione: variegato croccante al limone

