

Chiaronnella

CHE COSA SONO

Chiarchierella sono le nuove Creme Fredde Giuso, ideali per tutti i gelatieri che vogliano arricchire la propria vetrina gelato con proposte diverse per consistenza e gratificazione palatale.

In particolare:

Nerella, è una crema a base di Nocciola e Cacao; per chi cerca un gusto pieno e gratificante

Chiara, è una crema a base di Nocciola e Latte; per chi cerca un gusto più morbido e voluttuoso



Utilizzo delle creme Chiaro le la "Pure"



COME SI UTILIZZANO

Chiarcella possono essere usate:

- _ Pure, semplicemente versandole all'interno di una vaschetta da gelato e collocando la vaschetta in conservatore o in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza del prodotto
- _ Diluite al 50% con il latte e poi congelate nel mantecatore come una normale miscela di gelato.

Esempio per una vaschetta standard di circa 4 Kg di gelato:

- _ Mixare 2 Kg di Crema Chiara o Nerella con 2 Kg di latte
- _ Mettere la miscela così ottenuta nel mantecatore
- _ Estrarre il prodotto dal mantecatore e mettere in vetrina gelato

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO



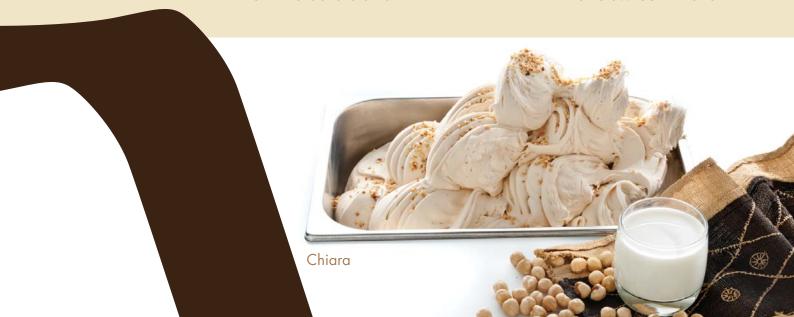
Chiar Verella possono essere usate, sia pure che mixate con il latte, per creare in vaschetta un effetto cremino



Chiara Verella possono inoltre essere usate, da pure, per creare strati sottili da alternare al gelato e per la classica variegatura dello stesso, a discrezione del gelatiere.



Utilizzo delle creme Chiara Nerella al 50% con il latte



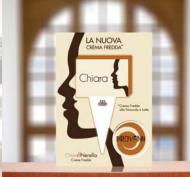
Chiaronnella

Dati Tecnici

Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio g/Kg
C1191155	Chiara – Crema fredda	5,5	2	q.b.
C1192155	Nerella - Crema fredda	5,5	2	q.b.

Materiale Punto Vendita





Stativi da banco



Segnagusti



Guido Giuso SpA Gu via Soprano 107 | 15011 Acqui Terme (AL) Re t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964 | Itali www.giuso.it | info@giuso.it | www.giuso.it | info@giuso.it