Premix pronti all'uso! E che risultati!

Aggiungere 2 l di acqua calda (60° C) a 1,350 kg di polvere

Mescolare il tutto con un mixer ad immersione

Mettere la miscela in frigorifero e farla riposare per 30' circa

Una volta tolta dal frigorifero, metterla normalmente nel mantecatore

Semplice da dosare:
1 sacchetto di polvere da 1.350 g + 2 litri di acqua = 3,4 kg di gelato!
Tempo di preparazione:
pochi secondi di mixer + 30 minuti di frigorifero + pochi minuti di mantecatore

Informazioni tecniche

- Semilavorato in polvere per gelati.
- Conservare in ambiente fresco e asciutto, senza odori, ad una temperatura non superiore ai 25°C.
- Scadenza: 24 mesi dalla data di produzione.

Descrizione	Nome	Codice	% cioccolato	Confezione	Cartone
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato bianco	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato bianco	MXW-ICE56-X52	46%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato al latte	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato al latte	MXM-ICE30-X52	30%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato fondente	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato fondente	MXD-ICE29-X52	29%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato fondente Origine Tanzanie	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato fondente Origine Tanzanie	MXD-ICE27TAZ-X52	27%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato fondente Origine Sao Thomé	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato fondente Origine Sao Thomé	MXD-ICE18STO-X52	18%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg
Premix pronto all'uso per il gelato di cioccolato fondente Saint Domingue	Pure Sensation – Il gelato di cioccolato fondente Origine Saint Domingue	MXD-ICE27SDO-X52	27%	Sacchetto da 1,350 kg	Cartone da 13,5 kg – 10 sacchetti da 1,350 kg

Barry Callebaut Italia Spa • Viale Milano Fiori • Strada 1 • Palazzo E/2 • 20090 Assago • Milano
Tel.: +39 02 57 51 44 87 • 02 57 51 42 94 • Fax: +39 02 57 79 07 83 • 02 57 51 45 51

CALLEBAUT

Pure Sensation

Il gelato di cioccolato

Siete pronti a farvi tentare da un universo di sensazioni di cioccolato?

Dalla secolare esperienza di Callebaut, nasce il primo gelato con vero cioccolato belga Callebaut.
Dall'accurata selezione delle migliori fave di cacao, nasce il primo gelato al cioccolato di singola origine.

Gelato di cioccolato Callebaut:

il miglior cioccolato per i perfezionisti del gelato!

Callebaut crede fermamente che quando più talenti si incontrano può nascere davvero qualcosa di meraviglioso: dal talento dei maestri cioccolatieri belgi e dall'esperienza dei maestri gelatieri italiani nasce l'innovativa linea di premix Callebaut per preparare un vero gelato di cioccolato nel pieno rispetto della tradizione!

- Il primo gelato al vero cioccolato belga Callebaut
- Il primo gelato al puro cioccolato d'Origine
- Dal gusto e dell'aromatizzazione irresistibile!
- Disponibile in 6 varianti
- Già bilanciato
- Semplicissimo e veloce da preparare!
- Consistenza perfetta

Fondente

Gelato di cioccolato fondente

- 29% cioccolato Callebaut con 62% cacao min.
- Gelato di cioccolato dal gusto ben bilanciato.
- Dal tipico colore del classico cioccolato fondente Callebaut.

Origine TANZANIE

Gelato di cioccolato fondente Origine Tanzanie

- 27% cioccolato Callebaut con 92% cacao min.
- Gelato di cioccolato dal gusto intenso e delicato, speziato e fruttato allo stesso tempo, caratterizzato da delicate note acidule. Questo gelato porta con sé il forte carattere della Tanzania.
- Dal colore scuro e intenso.

Bianco

Gelato di cioccolato bianco

- 46% cioccolato Callebaut.
- Gelato di cioccolato dal gusto equilibrato e cremoso del latte.
- Dal tipico colore del classico cioccolato bianco Callebaut.

Origine SAO THOMÉ

Gelato di cioccolato fondente Origine Sao Thomé

- 18% cioccolato Callebaut con 90% cacao min.
- Gelato di cioccolato dal gusto profondamente intenso e dalle fresche note acidule. Il profilo aromatico rivela sottili note floreali, di olive, pere, spezie e frutti vari. Questo gelato porta con sé il mitico cuore dell'Africa nera.
- Dal colore scuro e intenso.

al Latte

Gelato di cioccolato al latte

- 30% cioccolato Callebaut.
- Gelato di cioccolato dal gusto pieno e pronunciato del latte, con note di caramello.
- Dal tipico colore del classico cioccolato al latte Callebaut.

Origine SAINT DOMINGUE

Gelato di cioccolato fondente Origine Saint Domingue

- 27% cioccolato Callebaut con 92% cacao min.
- Gelato di cioccolato dal gusto forte ed eccezionalmente persistente. Le sue note amare si sposano a quelle fruttate ed aromatiche, come nel vino. Questo gelato porta con sé l'energia dei paesi caraibici.
- Dal colore scuro e intenso.