

# CREMA MAGICA

Zum  
Marmorieren,  
Schichten,  
Dekorieren  
oder als Eissorte  
frieren!

*Gelato*



# CREMA MAGICA – UNWIDERSTEHLICH GUT

Crema Magica zeichnet sich durch ihre besondere Konsistenz aus, bei Raumtemperatur ist sie flüssig und kann so hervorragend weiterverarbeitet werden. Bei Minustemperaturen überzeugt sie durch ihren zarten Schmelz und die optimale Portionierbarkeit.

Der intensive Geschmack nach Schokolade, Milch Haselnuss und Milchcreme macht das Eis absolut unwiderstehlich. Schichten, Marmorieren, Verfeinern oder als Eissorte frieren – Crema Magica ist vielseitig einsetzbar. Durch die Zugabe von z. B. Krokant oder Waffelbruch kann eine lang anhaltend knusprige Textur im Eis erzielt werden.

Ihr Fachberater informiert Sie gerne über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

## Produktinformation Crema Magica

**NEU!**

<b>Variante</b>	<b>Dunkel</b>		<b>Milch Haselnuss</b>		<b>Hell</b>	
<b>Artikel-Nr.</b>	66010		66020		66030	
<b>Produktbeschreibung</b>	Kakaocreme		Haselnusscreme		Lebensmittelzubereitung mit Milchcremegehalt	
<b>Anwendung</b>	Zum Schichten, Marmorieren, Verfeinern oder als Eissorte frieren.				Schauen Sie sich unser Anwendungsvideo an!	
<b>Dosierung</b>	Nach Belieben					
<b>Verpackung</b>	5-kg-Eimer					

**3 DREIDOPPEL**

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld  
 Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de | 

*Gelatop*