

Gelato®

2136

PRONTO DARK CHOCOLATE



33 à la
Dreidoppel

Dark Chocolate – manchmal muss es Schokolade sein



1. Eine Tüte Pronto Dark Chocolate mit 2,6 l heißem Wasser intensiv mixen und mindestens 30 Minuten reifen lassen.



2. Eismix in den Freezer geben...



3. ...ausfrieren und fertig.

**1 Produkt =
Bindung + Geschmack**

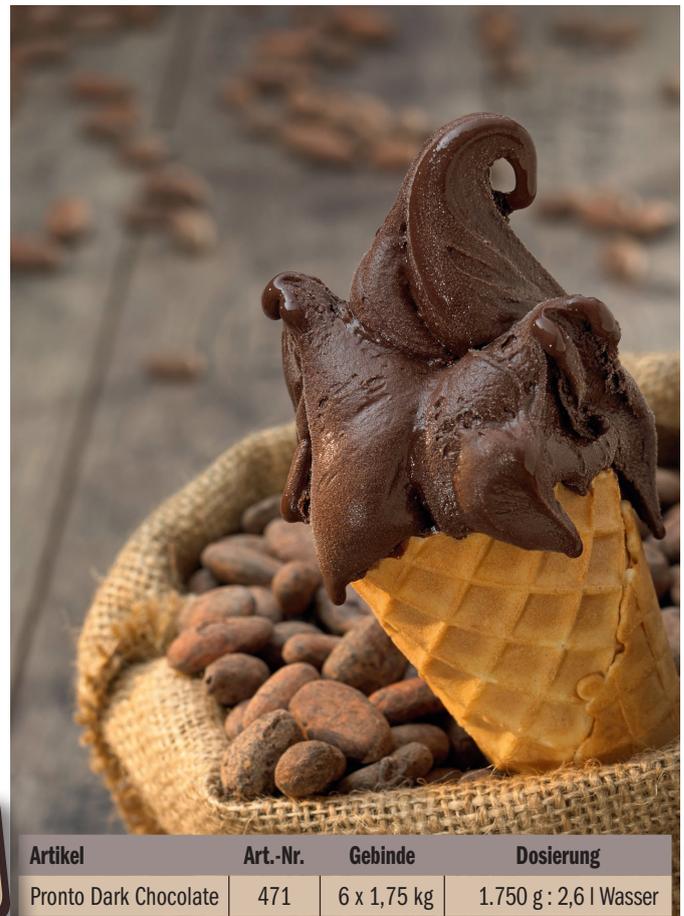
Schokoladen-Eis ist eine der beliebtesten Eissorten überhaupt. Sie werden kaum eine Eistheke ohne Schokoladen-Eis finden. Die dunkle Schokolade wurde in den letzten Jahren immer mehr zum Trend. Warum also nicht ein „Dark Chocolate“-Eis herstellen, mit dem Sie die Schokoladenverkäufe steigern können.

Lassen Sie sich verführen!

Pronto Dark Chocolate:

- ◆ intensiver Schokoladengeschmack
- ◆ typische dunkelbraune Farbe
- ◆ cremige Konsistenz, auch nach 1 Tag
- ◆ einfach in der Verarbeitung

*im Pronto Produkt



| Artikel | Art.-Nr. | Gebinde | Dosierung |
|-----------------------|----------|-------------|------------------------|
| Pronto Dark Chocolate | 471 | 6 x 1,75 kg | 1.750 g : 2,6 l Wasser |

02/2016