

**IDEEN FÜR DEN  
GUTEN GESCHMACK**

*Gelato*



## **PRONTO SALTED CARAMEL**

**KARAMELL TRIFFT AUF SALZ UND BEGEISTERT EISLIEBHABER  
TRENDIGE GESCHMACKSKOMBINATION FÜR DIE EISTHEKE  
PRONTO-EINFACHE ZUBEREITUNG**

# HIMMLISCHES

# EISVERGNÜGEN

Die Kombination von süßem Karamell und feiner Salznote ist aus dem Bereich der Süßwaren nicht mehr wegzudenken. „Salted Caramel“ hat sich von einem Trend zu einer beliebten und bekannten Geschmacksrichtung etabliert. Darum gibt es diese besondere Geschmackskombination als „**Pronto Salted Caramel**“ von Gelatop auch für die Eistheke.

Die fein abgestimmte Rezeptur aus ausgewählten Zutaten zeichnet sich durch einen besonders ausgewogenen Geschmack aus und lässt sich, wie alle Prontos von Gelatop, im Handumdrehen und gelingsicher zubereiten. Denn auch Pronto in der Variante Salted Caramel bietet Geschmack und Bindung in einem Produkt.

**Pronto Salted Caramel** überzeugt den Eisliebhaber mit einem vollmundigen Toffeeengeschmack, einer zarten Karamell-Röstnote und einem Hauch Salz.



## 3 EINFACHE SCHRITTE ZU PRONTO SALTED CARAMEL:

- 1 Eine Tüte **Pronto Salted Caramel** mit 3 l Milch mixen und mindestens 20 Minuten reifen lassen.
- 2 Eismix in die Eismaschine geben ...
- 3 ... ausfrieren, dekorieren und fertig.



Serviervorschlag

## PRODUKTINFO

### PRONTO SALTED CARAMEL (47300)

- stylische Sorte, beim Verbraucher sehr beliebt
- vollmundiger Toffeeengeschmack
- mildes Röstaroma
- goldbraune Farbe
- besonders cremig
- perfekt aufeinander abgestimmte, ausgewählte Rohstoffe

#### Produktbeschreibung:

Speiseeispulver zur Herstellung von Eis Salzkarameil

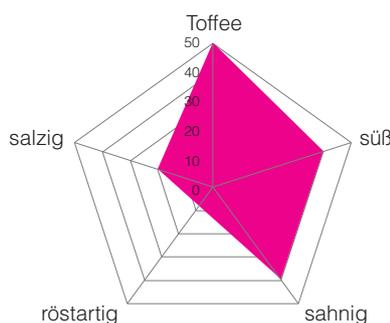
#### Dosierung:

1 Beutel : 3 l Milch

#### Verpackung:

6 x 1,285 kg

#### Geschmacksprofil:



**NUR EIN PRODUKT FÜR BINDUNG UND GESCHMACK!**



12/2018 Mat.-Nr. 2154