

**IDEEN FÜR DEN
GUTEN GESCHMACK**

Gelato



PRONTOS FOR CHOCOLATE

DIE ERFOLGSSTORY GEHT WEITER: PRONTO PINK & CHOCOLATE

TRENDY! YUMMY! PRONTO!

Schokoladige Eiskreationen liegen voll im Trend – egal ob klassische Vollmilch-, herbe Zartbitter- oder süße weiße Schokolade.

Mit dem neuen **Pronto Pink & Chocolate** kommt eine völlig neue Variante in die Eistruhen. Hier trifft milde weiße Schokolade auf den Geschmack fruchtiger Beeren. In auffällig zartpinker Farbe überzeugt **Pronto Pink & Chocolate** durch ein ganz neues schokoladiges Geschmackserlebnis.

Unser Schokoladen Pronto Sortiment:

- Dark Chocolate
- White Chocolate
- Pink & Chocolate

Dank der Prontos können Sie das Zeitmanagement und die organisatorischen Abläufe in Ihrer Eisküche effizient optimieren. Die perfekt ausgewogenen Zutaten sorgen für eine gleichbleibende hohe Qualität und müssen lediglich mit Wasser angerührt werden: reifen – frosten – fertig.



DIE EISNEUHEIT
2018

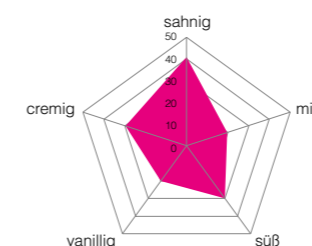
PRONTO CHOCOLATE RANGE:

WHITE CHOCOLATE

... FÜR SANFTMÜTIGE

Vollmundig, cremig und zart schmelzend schmeckt White Chocolate herrlich samtig nach weißer Schokolade und kann auch mit zahlreichen Gelatop Marmorias individuell verfeinert werden.

- Geschmack nach weißer Schokolade
- typisch cremeweiße Farbe
- cremige Konsistenz
- vollmundig
- zart schmelzend

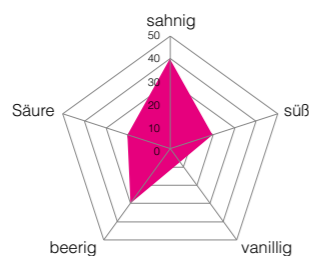


PINK & CHOCOLATE

... FÜR ABENTEUERLUSTIGE

Die spannende Kombination von süßer weißer Schokolade mit dem Geschmack fruchtiger Beeren macht Eisliebhabern auf der Suche nach neuen Geschmackskompositionen Lust auf Eis und Schokoladenliebhaber neugierig.

- Geschmack nach weißer Schokolade mit einem Hauch von fruchtigen Beeren
- auffällige zartpinke Farbe
- zart schmelzende, cremige Konsistenz



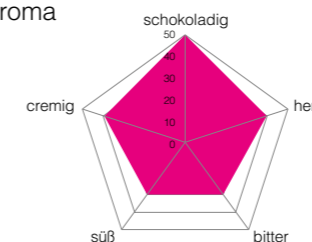
NEU

DARK CHOCOLATE

... FÜR GENIESSER

Liebhaber von vollmundigem Schokoladengeschmack werden bei Dark Chocolate dahinschmelzen, denn es überzeugt mit allem, was sich Liebhaber von dunklem Schokoladeneis wünschen:

- intensiver, schokoladiger Geschmack
- typisch dunkelbraune Farbe
- cremige Konsistenz und hohe Stabilität
- hoher Kakao-Anteil
- Genuss für den Gaumen
- ausgewogenes Aroma



EINFACHE VERARBEITUNG



Eine Tüte Pronto mit der angegebenen Menge **heißem** (mind. 45° C bis max. 60° C) Wasser mixen und mindestens 20 Minuten reifen lassen.

Eismix in die Eismaschine geben ...

... ausfrieren und fertig!

PRODUKTINFOS

UNSERE PRONTOS FOR CHOCOLATE

überzeugen durch denkbar einfache Zubereitung, besondere Cremigkeit und einzigartig schokoladigen Geschmack.

	PRONTO WHITE CHOCOLATE (68019)	PRONTO PINK & CHOCOLATE (47600)	PRONTO DARK CHOCOLATE (47119)
Produktbeschreibung:	Speiseeispulver zur Herstellung von Eis weiße Schokolade	Speiseeispulver zur Herstellung von pinkem Eis mit weißer Schokolade	Speiseeispulver zur Herstellung von Schokoladeneis
Dosierung:	1 Beutel : 2,6 l heißes Wasser	1 Beutel : 3 l heißes Wasser	1 Beutel : 2,6 l heißes Wasser
Verpackung:	6 x 1,75 kg	6 x 1,75 kg	6 x 1,75 kg

