

**IDEEN FÜR DEN  
GUTEN GESCHMACK**

*Gelato*



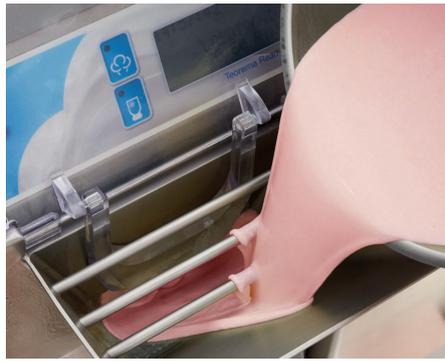
**PRONTO PINK & CHOCOLATE**

**EIN EIS – VIELE VARIATIONEN**

# PRONTO EINFACHE VERARBEITUNG



Ein Beutel Pronto Pink & Chocolate mit drei Litern **heißem** (mind. 45° C bis max. 60° C) Wasser mixen und mindestens 20 Minuten reifen lassen.



Eismix in die Eismaschine geben ...



... ausfrieren und fertig!

## VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Wählen Sie aus zahlreichen Ideen Ihren Geschmacksfavoriten!  
Die Verfeinerung ist denkbar einfach: Einfach nach dem Frieren unterheben!

#1



**Marmoria Rhabarber**  
(50704)

#2



**Marmoria Gianduja**  
(51206)

#3



**Dreidoppel Schokoladino (36818)**  
**Dreidoppel Blancoladino (41518)**

## NOCH MEHR IDEEN?

Verfeinern Sie Pronto Pink & Chocolate z. B. mit

- Marmoria Amarena (55506)**
- Marmoria Holunder (55804)**
- Eispaste Waldbeer (25906)**
- Eisflip Creme Caramel (56204)**
- Eisflip Haselnuss (59904)**
- Dreidoppel Konditoreipaste Kokos (19904)**

## DIE GRUNDLAGE:

**Pronto Pink & Chocolate (47600)**

- Geschmack nach weißer Schokolade mit einem Hauch von fruchtigen Beeren
- auffällige zartpinke Farbe
- zart schmelzende, cremige Konsistenz
- 6 x 1,75 kg

