



VARIEGATURE E RICOPERTURE PER LA GELATERIA



VARIEGATURE



SENZA GLUTINE*

Topping per aromatizzazione e decorazione di gelati e creme.

VARIEGATO GALAK® 5 kg

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE



VARIEGATO PISTACCHIO GALAK® 3 kg

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE



VARIEGATO BACI® PERUGINA® 6 kg



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Ricoperture ed inserti per semifreddi



Variegature di creme, bevande e gelati

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12538004	GALAK® VARIEGATO	2x5 kg	SECCHIELLO	CS	15
12561122	GALAK® VARIEGATO PISTACCHIO	1x3 kg	SECCHIELLO	CS	15
12533634	BACI® PERUGINA® VARIEGATO	1x6 kg	SECCHIELLO	CS	18

*Ad eccezione dei prodotti con diversa indicazione.



RICOPERTURE MORBIDE



SENZA GLUTINE

I «Cremosi» sono **creme versatili che mantengono la consistenza cremosa anche a temperature negative.**

PERUGINA® CREMOSO DARK



PERUGINA® CREMOSO GIANDUIA



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Ricoperture ed inserti per semifreddi



Variegature di creme e bevande e gelati

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12334255	PERUGINA® CREMOSO DARK	1x6 kg	SECCHIELLO	CS	12
12334256	PERUGINA® CREMOSO GIANDUIA	1x6 kg	SECCHIELLO	CS	12

RICOPERTURE CROCCANTI

SENZA GLUTINE



PERUGINA® CHOCONOIR - 6 kg

Ricopertura con l'**80% di cioccolato fondente**.

Ideale sia per la preparazione del gusto stracciatella, sia come copertura di "Pinguini", gelati in genere, semifreddi e cialdoni.



PERUGINA® CHOCOBLANC - 6 kg

Ricopertura con l'**80% di cioccolato bianco**, per uno spessore più consistente e croccante.

Ideale sia per la preparazione del gusto cioccolato bianco, sia come copertura gelati in genere, semifreddi e cialdoni.



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Ricoperture croccanti per semifreddi, stecchi e coppe gelato



Stracciatella

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12530692	PERUGINA® CHOCONOIR FONDENTE	1x6 kg	SECCHIELLO	CS	18
12530698	PERUGINA® CHOCOBLANC BIANCO	1x6 kg	SECCHIELLO	CS	16