

KESSKO



Marmorierer „Noccella“



Unser neuer Marmorierer „Noccella“

Ein Top-Produkt bei dem einfach alles stimmt!
Ihre Eis-Kreationen werden geschmacklich perfekt optimiert und bilden ein abgerundetes Eisenerlebnis.





Zur Anregung geben wir Ihnen hier einige Anwendungstipps für den neuen Marmorierer.
Auf geht's in die neue Eissaison.

Sicherlich fallen Ihnen noch weitere abwechslungsreiche Variationen ein.

Ihrer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.



Weitere Marmorierer stehen Ihnen für Ihre speziellen Eis-Kreationen zur Verfügung.
Probieren Sie:



- 10194 –  Marmorierer Chocolatto
- 08802 –  Marmorierer Amarena
- 10190 –  Marmorierer Rhabarber-Erdbeer
- 10191 –  Marmorierer Mango

Milcheis „Pistacchio“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5%Fett	2.700 g
---	Sahne 32% Fett	300 g
---	Zucker	600 g
08169	Magermilchpulver	120 g
08178	Dextrose	100 g
16805	Pistazienpaste „Festa“	200 g
21023	Eisbindemittel Universale	120 g
---	Salz	Prise
Gesamtgewicht:		4.140 g

Bei der Entnahme ziehen Sie den neuen



 **Marmorierer „Noccella“ 10195** unter.



Eisschale in der Eisvitrine mit  „ganzen Pistazien“ 08218 und  **Marmorierer „Noccella“ 10195** frisch ausdekorieren.



Milcheis „Nocciola“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5%Fett	2.700 g
---	Sahne 32% Fett	300 g
---	Zucker	650 g
08169	Magermilchpulver	100 g
08178	Dextrose	100 g
20804	Haselnussmasse FOZ	360 g
21023	Eisbindemittel Universale	120 g
---	Salz	Prise
Gesamtgewicht		4.280 g

Bei der Entnahme ziehen Sie  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **ganze, weiße Haselnüsse 07012** unter.



In der Eisvitrine mit  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **ganzen, weißen Haselnüssen 07012** frisch ausdekorieren!



Es empfiehlt sich, die ganzen, weißen Nüsse frisch anzurösten!



Milcheis „Bacio“



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5%Fett	2.700 g
---	Sahne 32% Fett	300 g
---	Zucker	600 g
08169	Magermilchpulver	100 g
08178	Dextrose	100 g
15813	Gianduia-Premium	400 g
21023	Eisbindemittel Universale	120 g
---	Salz	Prise
Gesamtgewicht:		4.320 g



Bei der Entnahme ziehen Sie  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **geröstete, gehackte Haselnüsse 07040** unter.

Eisschale in der Eisvitrine mit  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **gerösteten, gehackten Haselnüssen 07040** frisch ausdekorieren.

Milcheis „Puddingcrisp“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
---	Milch 3,5%Fett	2.500 g
---	Sahne 32% Fett	550 g
---	Zucker	540 g
08169	Magermilchpulver	120 g
08178	Dextrose	100 g
26023	Vanille Grande	60 g
21023	Eisbindemittel Universale	120 g
---	Salz	Prise
Gesamtgewicht:		3.990 g

Bei der Entnahme ziehen Sie  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **Weizen-Crisps „Mixed“ 04106** unter.

Eisschale in der Eisvitrine mit  **Marmorierer „Noccella“ 10195** und  **Weizen-Crisps „Mixed“ 04095** frisch nachdekorieren.