KESSKO

GELATO DI Celestiale KESSKO

Kompetenz in Schokoladeneis

Im Trend der neuen Saison – vielfältige Schokoladeneis-Sorten.
Für den besonderen, schokoladigen Genuss.

Für jeden Geschmack das richtige Schokoladeneis – von zart cremig bis herb:

- Arriba
- Bonn
- Prestige
- Nero di Celestiale
- Classico
- Cioccolatissimo

Kessko

Schokoladeneis „Arriba“

- Warm zu verarbeiten
- Intensiv im Geschmack aufgrund der Verwendung von Kuvertüre Arriba (65 % Kakaoanteil)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	Milch 3,5 %	2.000 g
-	Wasser	1.000 g
-	Zucker	700 g
08178	KESSKO Dextrose	120 g
01034	KESSKO Kuvertüre Arriba	500 g
08169	KESSKO Magermilchpulver	60 g
10025	KESSKO Kakaopulver 20/22	50 g
21023	KESSKO Base Universale	150 g
08501	KESSKO Kurbette M 2000	10 g
	Gesamtgewicht:	**4.590 g**

Milcheis Schokolade „Bonn“

- Warm zu verarbeiten
- Geschmeidig und vollmundig im Gaumen durch Verwendung von Kuvertüre Bonn (58 % Kakaoanteil)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	Milch 3,5 %	2.800 g
-	Sahne 33 %	200 g
-	Zucker	600 g
08178	KESSKO Dextrose	100 g
01060	KESSKO Kuvertüre Bonn	500 g
10025	KESSKO Kakaopulver 20/22	50 g
21003	KESSKO Base Zart	250 g
	Gesamtgewicht:	**4.500 g**

Dunkles Schokoladeneis „Nero di Celestiale“

- Sehr dunkle Farbe und kräftig im Geschmack
- Mit feinster Kakaomasse
- Ohne zugesetzte Milchbestandteile
- Nur Zugabe von Wasser erforderlich
- Warm zu verarbeiten
- Cremige Struktur
- Ein Klassiker für alle Schokoladenliebhaber

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
21045	KESSKO Nero di Celestiale	1.800 g
-	Heißes Wasser (mind. 65 °C)	2.500 g
	Gesamtgewicht:	**4.300 g**

Schokoladeneis „Prestige“

- Warm zu verarbeiten
- Sehr intensiv im Geschmack durch die Verwendung von Kuvertüre Prestige (72 % Kakaoanteil)
- Sehr streichfähig und feinstrukturiert
- Herbere Note

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	Wasser	3.000 g
-	Zucker	720 g
08178	KESSKO Dextrose	250 g
08169	KESSKO Magermilchpulver	180 g
01050	KESSKO Kuvertüre Prestige	600 g
21023	KESSKO Base Universale	150 g
08501	KESSKO Kurbette M 2000	10 g
	Gesamtgewicht:	**4.910 g**

Kompetenz in Schokoladeneis

Milcheis Schokolade „Cioccolatissimo“

- Warm zu verarbeiten
- Intensiver Schokoladengeschmack mit extra knackigen Stücken

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	Milch 3,5 %	2.750 g
-	Sahne 33 %	250 g
-	Zucker	650 g
21003	KESSKO Base Zart	250 g
01023	KESSKO Kakaomasse Chip	120 g
10025	KESSKO Kakaopulver 20/22	120 g
08178	KESSKO Dextrose	150 g
	Gesamtgewicht:	**4.290 g**

Nach dem Entnehmen aus der Eismaschine mit Stracciatella-Glasur (Art.-Nr. 10833) marmorieren.

Milcheis Schokolade „Classico“

- Kalt und warm zu verarbeiten
- Individueller und mit mehr Aroma durch die Verwendung von Schokoladencreme SC und Kakaopulver 20/22

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	Milch 3,5 %	2.800 g
-	Sahne 33 %	200 g
-	Zucker	550 g
08178	KESSKO Dextrose	50 g
21003	KESSKO Base Zart	250 g
10025	KESSKO Kakaopulver 20/22	150 g
16003	KESSKO Schokoladencreme SC	200 g
	Gesamtgewicht:	**4.200 g**

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG · D-53187 BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

01/17/BA