KESSKO

GELATO DI Celestiale KESSKO

Neuheiten 2016

Zusätzlich zu unseren beiden neuen Grundmischungen
(Base Cremosa 100 und Base Cremosa Completa)
sowie einem dunklen Schokoladeneis (Nero di Celestiale)
haben wir einige leckere Rezeptideen entwickelt, wie
z.B. Frankfurter Kranzeis, Sachereis, Schwarzwälder Kirscheis.

Kessko

Neuheiten 2016

Base Cremosa 100

(Art.-Nr. 21046, VpE: 12,50 kg)

- Base zur Herstellung von Speiseeis
- Kalt/warme Verarbeitung
- Einzigartig im Geschmack, wärmeres Empfinden im Gaumen
- Eine hohe Festigkeit und Stabilität in der Eisvitrine garantiert
- Gut geeignet zur Herstellung von Bergeis
- Cremige Struktur
- Verzögerung des Abtropfprozesses durch Pflanzenfette

Artikelbezeichnung	Menge
KESSKO Base Cremosa 100	100 g
Milch	1.000 g
Zucker	200 g
Gesamtgewicht:	**1.300 g**

Base Cremosa Completa

(Art.-Nr. 21044, VpE: 20,00 kg)

- Fixfertig zur Herstellung von Speiseeis
- Nur Zugabe von Wasser erforderlich
- Kalt/warme Verarbeitung
- Sehr einfach und rationell in der Handhabung
- Außergewöhnlich cremige Struktur
- Gut geeignet zur Herstellung von Bergeis
- Gleichbleibend hohe Qualität

Artikelbezeichnung	Menge
KESSKO Base Cremosa Completa	500 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht:	**1.500 g**

Nero di Celestiale

(Art.-Nr. 21045, VpE: 15,00 kg)

- Fixfertig zur Herstellung von dunklem Schokoladeneis
- Lediglich heißes Wasser hinzugeben (mind. 65 °C)
- Sehr sichere Herstellung durch eine einfache und rationelle Verarbeitung
- Milchfreies Produkt
- Sehr dunkle Farbe und kräftig im Geschmack
- Hoher Anteil an feinster Kakaomasse
- Ein Klassiker für alle Schokoladenliebhaber

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

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

01/16/BA