KESSKO

GELATO DI Celestiale KESSKO

Neuheiten 2015

Im Trend der neuen Saison – unsere Neuheiten für 2015.
Zwei fruchtige Marmorierer und Stracciatella in Flaschen
sowie Cookie und Mandel-Caramell Eis.

Neuheiten 2015

Stracciatella in Flaschen
(Art.-Nr. 10833)

- Ohne Kokos Anteile im Produkt
- In der praktischen 1 Liter 7-Sterne Flasche
- Aufzulösen im Wasserbad, in der Mikrowelle oder auf der Kaffeemaschine lassen, bleibt flüssig
- Leicht zu verarbeiten und zu dosieren, hygienisch
- Hoher Kakaoanteil, kräftig im Geschmack
- Perfekter Knackpunkt im Eis

Caramello Marmorierer
(Art.-Nr. 10831)

- Zum Marmorieren von Speiseeis aller Art (z. B. Mandelcaramell)
- Wird im Eis nicht fest, bleibt cremig
- Einsetzbar auch in Konditorei und Bäckerei zum Füllen von Siedegebäck

Mandelpaste
(Art.-Nr. 20051)

- Feine, helle Mandelpaste (100 % pur, leicht geröstet)
- Zum Aromatisieren von Speiseeis, Sahne und Cremes
- Elegant, sanft und rund im Geschmack
- Dosierung: 100 g pro kg Mix

Waldfrucht Marmorierer
(Art.-Nr. 10835)

- Zum Marmorieren von Joghurt, Sahneeis etc.
- Sehr ergiebig, mit Fruchtstücken
- Auch zum Einstrudeln in Sahne oder Cremes sowie zum Dekorieren von Eisbechern geeignet
- Dosierung: nach Belieben

Pfirsich-Orange Marmorierer
(Art.-Nr. 10832)

- Marmorieren von Joghurt, Sahneeis etc.
- Sehr ergiebig, mit Fruchtstücken
- Auch zum Einstrudeln in Sahne oder Cremes sowie zum Dekorieren von Eisbechern geeignet
- Dosierung: nach Belieben

Cookie Marmorierer
(Art.-Nr. 10830)

- Hochwertige Schokoladencreme mit knusprigem Keksbruch (bleibt kross)
- Zum Marmorieren von Eis, Cremes und Sahne
- Der Klassiker in der Eisdiele
- Dosierung: nach Belieben

Biscotti Paste
(Art.-Nr. 10834)

- Paste mit klassischem Mürbekeks-Geschmack
- Zum Aromatisieren von Speiseeis, Cremes, Sahne, Dessert Trüffelmassen etc.
- Sehr verarbeitungsfreundlich, homogene Konsistenz
- Dosierung: 50 g pro kg Mix

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

03/15/BA