KESSKO

GELATO DI Celestiale KESSKO

Kompetenz in Eispasten
Nuss, Nugat & Mandel

Entdecken Sie unsere Nuss-, Nugat- und Mandelpasten.
Wir rösten diese aus jahrzehntelanger Tradition selbst.
Von fein aromatisch bis kräftig ist für jeden etwas dabei.
Probieren Sie unsere neuen Eisrezepte.

Kessko

Haselnuss

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Dosierung in g	VpE
20802	**Haselnussmasse F.O.Z.** Mit einem schön kräftigen Nussgeschmack Helle Farbe, ohne Stückchen	80-100:1.000	**7,50 kg**
20804	**Haselnussmasse G.O.Z.** Etwas grobe Haselnuss Eispaste mit gehackten Nüssen Dunkler als die F.O.Z.	80-100:1.000	**7,50 kg**
20806	**Haselnussmasse MK** Feine Eispaste, abgerundet im Geschmack durch geröstete Haselnüsse Kein Absetzten des Nussöls	80-100:1.000	**2,50 kg** **12,50 kg**
20815	**Haselnussmasse Napoli** 100% Haselnussmark Kräftiger, ausgewogener Nussgeschmack Stark geröstet, dunkle Farbe	80-100:1.000	**7,50 kg**
20816	**Haselnussmasse Nocciola Premium** 100 % Haselnussmasse in höchster Spitzenqualität Leicht geröstet, feiner Geschmack, helle Farbe	80-100:1.000	**7,50 kg**

Nuss-Schoko-Riegel-Eis

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	H-Milch 3,5 %	3.000 g
	(Warm- & Kaltverarbeitung möglich)	
21046	Celestiale Base Cremosa 100	300 g
-	Zucker	690 g
20802	Celestiale Haselnussmasse F.O.Z.	350 g

zusammenmixen und Eismix abfrieren.

Dekotipp
Haselnuss-Eis aus der Eismaschine lassen und mit 10839 Celestiale Crema Gianduja Croccante marmorieren. Anschließend die Eisschale mit gehackten Haselnüssen und den beliebten Schokoriegeln ausdekorieren.

Mandel, Nussnugat & Gianduja

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Dosierung in g	VpE
20051	**Mandelpaste** Fein geröstetes Mandelmark mit einem Mandelanteil von 100 %	80-100:1.000	**3,00 kg**
13805	**Nussnugatmasse flüssig** Die perfekte Eispaste zur Herstellung von Nugateis und Nugatsauce	100:1.000	**6,25 kg**
15813	**Giandujamasse Premium** Die Königin der Nugatmasse mit hohem Haselnussanteil Fein herber Charakter	80:1.000	**6,25 kg**

R-Kugel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	H-Milch 3,5 %	3.000 g
	(Warm- & Kaltverarbeitung möglich)	
21046	Celestiale Base Cremosa 100	300 g
-	Zucker	690 g
15813	Celestiale Giandujamasse	350 g
	Premium oder	
13805	KESSKO Nussnugat-Masse, flüssig	

zusammenmixen und Eismix abfrieren.

Dekotipp
Gianduja-Eis aus der Eismaschine lassen und mit 10839 Celestiale Crema Gianduja Croccante marmorieren. Anschließend die Eisschale mit knusprigen Nusspralinen ausdekorieren.

Mandel Crocc

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	H-Milch 3,5 %	3.000 g
	(Warm- & Kaltverarbeitung möglich)	
21046	Celestiale Base Cremosa 100	300 g
-	Zucker	690 g
20051	Celestiale Mandelpaste	350 g

zusammenmixen und Eismix abfrieren.

Dekotipp
Mandel-Eis aus der Eismaschine lassen und mit 10839 Celestiale Crema Gianduja Croccante marmorieren. Anschließend die Eisschale mit ganzen Mandeln ausdekorieren.

Unser Highlight

Probieren Sie mit Celestiale Crema Keskotella ein gelingsicheres Rezept für ein Eis mit einem feinen Nuss-Charakter, das abgerundet mit einer Schokoladennote jedes Herz zum Schmelzen bringt.

Kesskotella Eis

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge
-	H-Milch 3,5 %	2.000 g
	(Warm- & Kaltverarbeitung möglich)	
15057	Celestiale Crema Kesskotella	2.000 g
08501	KESSKO Kurbette M 2000	15 g

zusammenmixen und Eismix abfrieren.

Dekotipp
Kesskotella-Eis aus der Eismaschine lassen und mit 15057 Celestiale Crema Kesskotella marmorieren.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VpE
15057	Crema Kesskotella Feine Haselnusscreme mit einem hohen Haselnussanteil und einer schokoladigen Note ist vielseitig einsetzbar	**6,25 kg**

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

01/18/BA