

**MUST
HAVE**

Die Unverzichtbaren



Die Unverzichtbaren von Prodotti Stella

Mit **“Must have – Die Unverzichtbaren”** wollen wir eine Auswahl unserer beliebtesten Produkte anbieten, die bereits zu den Stärken vieler Eissalons gehören.

In einem einzigen Kit haben wir eine Auswahl zusammengestellt, von der wir sicher sind, den Geschmack der Kunden der Eisdiele zu treffen, der sehr willkommen sein wird und ein unersetzliches Element im Angebot der Eisdiele werden wird.



MUST HAVE

Die Unverzichtbaren

COD. KIT: KT47

Tot. 18,5 kg

Das Kit beinhaltet

KOOKIE&CAMEL



PASTE
1 DOSE - 3 kg
Cod. 8524



**MARMORIERUN-
GSPASTE**
1 DOSE - 2,5 kg
Cod. 8525



STREUSEL
1 BEUTEL - 2 kg
Cod. 8793

FLEUR DE SEL



MARMORIERUNGSPASTE
1 DOSE - 2,5 kg
Cod. 8522



PASTE
1 DOSE - 2,5 kg
Cod. 9592

DISARONNO AN

NUTGEL KAKAO



1 DOSE - 6 kg
Cod. 8777

Kookie & Caramel

**MUST
HAVE**

Die Unverzichtbaren



PASTE

Geschmeidige Aromapaste mit dem Aroma des Karamellkekses, ideale Basis zum Kombinieren mit der Marmorierungspaste und dem Karamellkekskorn.

ANWENDUNGSMENGE

50-60 g/l Grundmischung.



3 kg

KOOKIE&CAMEL

Karamellplätzchen oder "Speculoos", typisch für Belgien und die Niederlande, sind auf der ganzen Welt bekannt. Produkte Stella bietet den typischen Karamell-Keks-Geschmack in Eiscreme und Halbgefrorenem mit 3 verschiedenen Produkten an.



MARMORIERUNGSPASTE

Es ist eine Pasta, die sich durch einen hohen Anteil an Karamellkeks Streusel auszeichnet. Ideal für Eiscreme-Variationen und für unzählige kalte Backspezialitäten.

ANWENDUNGSMENGE

Beliebig zum marmorieren von Eissorten und Halbgefrorenen.



2,5 kg



STREUSEL

Es sind Streusel, von unregelmäßiger Größe und bestehen aus original belgischen Karamellplätzchen.

ANWENDUNGSMENGE

Beliebig zum Dekorieren von Eissorten und Halbgefrorenen.



2 kg

MUST HAVE

Kookie&Caramel

Zutatenmenge für 1 Liter Basis:

Weißer Basis	950g
Vollmilch	50g
Kookie&Caramel Pasta	50g
Kookie&Caramel Variegato	n.B.
Kookie&Caramel Granella	n.B.





**MUST
HAVE**

Die Unverzichtbaren

VARIEGATO FLEUR DE SEL

Es handelt sich um eine Paste, die zum marmorieren bestimmt ist und sich durch einen guten Gehalt an Salzkristallen Fleur de Sel, Meersalz das auf der Oberfläche gesammelt wurde, auszeichnet.

Seine Hauptanwendung ist das Dekorieren und Füllen von Eiscreme und Halbgefrorenen. Probieren Sie es auch als Aromapaste für ein gesalzenes Karamelleis (100 g / l).

Um das Aroma **“Karamel Fleur De Sel”** vorzuschlagen, empfehlen wir, bereiten Sie das Eis mit der Pasta **“Fleur De Toffee”** vor und mit der Pasta **“Variegato Fleur De Sel”** marmorieren Sie es.



ANWENDUNGSMENGE

Beliebig nach Geschmack zum marmorieren vom Eis oder Halbgefrorenen.



2,5 kg

MUST HAVE

Caramel Fleur De Sel

Zutatenmenge für 1 Liter Basis:

Milchbasis Mischung	900g
Vollmilch	100g
Fleur de Toffee (8521)	80-90g
Variegato Fleur De Sel	n.B.





**MUST
HAVE**

Die Unverzichtbaren

PASTA DISARONNO AN

Pastacrema, alkoholfrei und mit natürlichen Aromen. Es bietet den Geschmack des weltbekannten Likörs in der handwerklichen Gelato- und Konditorei. Es ist eine Pasta mit einer cremigen Struktur, mit einem hohen Gehalt an Pralinenmandeln und Haselnusskörnern, die in der Eiscreme knusprig bleiben. **Es ist exklusiv nur von Prodotti Stella.**

Probieren Sie es mit **“Excellence Schokoladencouverture”** und **“Variegati Quattrostagioni Pfirsich”**, um die piemontesische Spezialität **“Persi Pien”** vorzuschlagen.

Empfohlene Produkte zur Kombination:

- Amaretto Körner
- Disaronno Couverture



ANWENDUNGSMENGE
130-150 g/l Milchmischung.



2,5 kg



MUST HAVE

*Disaronno
All Natural*

Zutatenmenge für 1 Liter Basis:

Milchbasis Mischung	900g
Vollmilch	100g
Disaronno All Natural	140g
Amarettokörner	n.B.



**MUST
HAVE**

Die Unverzichtbaren

Für reichhaltiges und cremiges Eis

Vollmilch	2200g
Nutgel Kakao	2000g

Für Cremini und Variegati

Verwenden Sie das reine Produkt
mit Dosierung nach Belieben.

NUTGEL KAKAO

Es ist ein Produkt mit einem guten Gehalt an Haselnüssen und Kakao mit dem typischen Geschmack von Haselnussaufstrichen.

Speziell für Cremini, leckere Marmorierungen, pur in der Eiswanne, für Zuckergusskuchen und viele andere kalte Gebäckspezialitäten.



6 kg



Professioneller Spender auf Anfrage erhältlich.

MUST HAVE

Nutgel Kakao

Nutgel können auch in einem Hörnchen vor dem Eis eingeführt werden: Der Kontrast zwischen der Knusprigkeit des Kekses und der Weichheit der Nutgels ist eine echte Delikatesse.





Prodotti Stella S.p.A.

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vic.na (VI) ITALY

T +39 0444 333600 F +39 0444 370828

www.prodottistella.com info@prodottistella.com

