



BABBI



## VARIEGATO GIANDUIAKROK

L'azienda amplia la sua linea di Variiegati con una nuova variante che propone la combinazione del mitico Wafer della casa con la soffice dolcezza della crema gianduaia

La ricetta del gelato alla crema Buonissimo prevede l'utilizzo di 3500 grammi di Base Bianca, 420 grammi di Pasta Buonissimo e 35 grammi di destrosio, per un totale di 3955 grammi. La pasta è disponibile in confezioni da 3 kg (cartoni da 4 pezzi).

[www.babbi.it](http://www.babbi.it)



# Morbido e fragrante

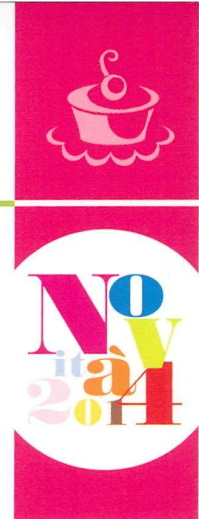


La salsa è arricchita con i wafer, che rimangono croccanti sul gelato grazie all'**esclusivo** processo di produzione artigianale cui sono sottoposti. Questo nuovo variegato è ideale per farcire e decorare **Buonissimo**, il gelato realizzato con la nuova Pasta Buonissimo dal raffinato gusto di crema al latte e nocciola. Per un tocco in più, la preparazione può essere completata con fili di **Golosa Bianca**. Il prodotto è confezionato in secchielli da 2,5 chilogrammi (cartone da 4 pezzi).

BABBI

## VARIEGATO PISTACCHIOKROK

Per deliziare il palato una crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con la cialda di Wafer e un pralinato di Pistacchio



# Mix di piaceri

L'appagamento dato da un buon mantecato sposa la seduzione delle più squisite specialità dolciarie dell'azienda. Questo Variegato si abbina alla perfezione con un gelato alla vaniglia o al mascarpone, ma soprattutto è ideale per impreziosire il gusto Cassata, realizzato con la **Pasta Cassata Siciliana Suprema**. Dopo aver preparato il gelato secondo ricetta, si procede alla **farcitura** con strati di Variegato Pistacchiokrok e si **decora** con scaglie di cioccolato e canditi. Il prodotto è confezionato in secchielli da 2,5 chili (cartone da 4 pezzi).

Il dosaggio per realizzare il particolare e gustoso gelato Cassata è di 3500 grammi di base bianca, 350 grammi di panna fresca 35% m.g., 420 grammi di Pasta Cassata Siciliana Suprema e 35 grammi di destrosio.

[www.babbi.it](http://www.babbi.it)