

# panorama

WWW.BABBI.IT

## QUANDO LA FRIABILITÀ DEL WAFER INCONTRA LA TEXTURE DELLA CREMA

I gelatieri che vogliono stupire proponendo, tutto l'anno, gusti eccezionali con un tocco in più, possono sbizzarrirsi con una speciale linea di variegati, da usare sia per gelati che per semifreddi, in cui la friabilità del Wafer - di cui Babbi è produttore da oltre 60 anni - si unisce alla soffice texture della crema. La golosa offerta Babbi include diversi gusti: Pistacchiokrok, una crema al pistacchio e cioccolato bianco arricchita con wafer Babbi e pralinato di pistacchio; Coccokrok, un variegato a base di crema al cocco arricchito con waferini Babbi e cocco rapè; Praliné, una crema al cacao e nocciola con Wafer alla nocciola; Gian-

duiakrok, con crema gianduia e Wafer; Caffékrok, con Waferini Babbi al caffè immersi in una crema al caffè arricchita da pralinato di nocciole.



Ad ottobre prenderà il via una nuova intensa stagione della Babbi Gelato Academy. In calendario 6 corsi tra cui una novità: i corsi di Formazione del Personale ed Il Vegan in Gelateria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

