

ANGOLO

delle **IDEE**

Gelati

LA NOVITÀ IDEALE PER GELATI ALLE CREME

Tra le novità **Gelat'è2.0** dedicate ai gelatieri artigianali, **BiancoPanna** è la base liquida nata dalla volontà di inserire in assortimento un prodotto realizzato al 100% da derivati del latte, in modo da ottenere un gusto più pieno e un'etichetta più pulita.

Realizzata con latte e panna freschi, senza grassi vegetali e dal naturale gusto di panna, la base risulta eccellente per realizzare tutte le tipologie di gelato alle creme, perché ne esalta in maniera straordinaria il gusto. Con l'aggiunta delle variegature, inoltre, è perfetto per ottenere infinite personalizzazioni.



www.gelateduepuntozero.it