



www.martinilineagelato.it

MARTINI LINEA GELATO

AYMARA FONDENTE GREZZO

- Con il kit si ottiene un gelato dall'effetto **crunchy** inimitabile del Cioccolato di Modica IGP ◀

ECCELLENZA IN VASCHETTA

Il Cioccolato di Modica IGP, da tutti apprezzato per la sua consistenza granulosa e friabile, è entrato a far parte della gamma Aymara dedicata al mondo del cioccolato. La materia prima è acquistata da piccoli produttori locali, custodi della particolare lavorazione che da sempre contraddistingue il prodotto. Il kit è composto da 7 sacchetti da 1,8 kg di Base completa, già perfettamente bilanciata, e da una Stracciatella con inclusione di cioccolato modicano in barattolo da 1,4 kg. Per dosarlo al meglio, è sufficiente unire 1 sacchetto di mix in polvere a 2,2 kg di acqua bollente e successivamente variegare con 200 g di Stracciatella di Modica.



LA STRUTTURA RICORDA LA TIPICA TEXTURE DEL CIOCCOLATO MODICANO, DATA DALLA LAVORAZIONE A FREDDO DI SEMI DI CACAO E ZUCCHERO SEMOLATO