

Neue Ideen 2014- White Chocolate



Passion for Ice Cream

Neue Ideen 2014- White Chocolate



Grundrezeptur Typ White Choco:

Grundmix 1000 g
**SUCREA® Pasta per Gelato
White Chocolate 202872** 80-100 g

Black & White:

kombiniert mit Eis aus

SUCREA® Pasta per Gelato Typ White Choco 202972

SUCREA® Pasta per Gelato Nocciolotta ELLA 202869



Typ White Choco mit Orange

SUCREA® Variegato Orange Cream 202866
(beim Ausfrieren einstrudeln)

möglich auch :

SUCREA® Variegato Erdbeer 202850
(beim Ausfrieren einstrudeln)