DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

GelatoLibre
per aquam

I GUSTI DI GELATO LIBRE

CIOCCOLATO CRIOLLO

Si tratta di una miscela di tre varietà (Porcelana, Chuao e Canoabo) provenienti dalle piantagioni venezuelane di proprietà di Domori. Aroma inconfondibile di nocciole, panna e miele.

Codice: GELØØ1
Volume: 1l
Pz x Cartone: 12

CREMA LIBRE

Reinterpretazione vegana della ricetta tradizionale. Anacardi tostati con lo zafferano consentono di ricreare il gusto del tuorlo d'uovo e del latte.

Codice: GELØØ6
Volume: 1l
Pz x Cartone: 12

NOCCIOLA

Uno dei gusti iconici della gelateria italiana nella versione di Gelato Libre. Nocciola Piemonte IGP con la nocciola Romana DOP e per completare un pizzico di vaniglia.

Codice: GELØØ7
Volume: 1l
Pz x Cartone: 12

PISTACCHIO

Gianluca Franzoni ha selezionato una varietà di pistacchio iraniano che regala al prodotto un perfetto equilibrio tra note vegetali e gourmand.

Codice: GELØØ9
Volume: 1l
Pz x Cartone: 12

***MACCHINA GELATO EXPERT MAGIMIX - Disponibile con contratto di comodato d'uso vincolato.**

PREPARAZIONE GELATO

1. Versare la miscela di gelato nel mantecatore.

2. Avviare la produzione impostando (a seconda del modello di mantecatore che si utilizza) il tempo di lavorazione fino ad ottenre la consistenza desiderata.

3. Pronto per essere servito.

4. Temperatura di servizio: tra -8° e -14° C

***Può essere preparata anche con granitore professionale per realizzare una frozen al cioccolato.**

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv