

Nestlé® *After*  *Eight*®

Una raffinata
tentazione *senza tempo.*



Menta e cioccolato, insieme, in un sublime accostamento dedicato agli amanti delle sensazioni ricercate.

Oggi il piacere inconfondibile di AFTER EIGHT dà vita ad un gelato dal gusto sorprendente, che racchiude in sé tutta la squisitezza del cioccolatino più raffinato d'Inghilterra.

Bilanciatura consigliata da Spazio Culinario



Preparare la base bianca utilizzando PERUGINA Base Neutra 100, mescolando gli ingredienti come da tabella sotto indicata. È possibile preparare la base a caldo o a freddo. Per un risultato finale ottimale, è consigliata la maturazione della base per almeno 4 ore.



BASE 100 NEUTRA	Saccarosio	Destrosio	Latte fresco	Latte magro in polvere	Panna (35% m.g.)	Glucosio	Totale peso ricetta
90 gr	135 gr	20 gr	640 gr	15 gr	85 gr	15 gr	1000 gr



Mescolare 180g di After Eight Pasta con 250g di latte e 3kg di base bianca. Infine mantecare il tutto. All'uscita del gelato dal mantecatore variegare con 300g di PERUGINA Choconoir. Conservare il gelato ad una temperatura a cuore di circa -11 °C.



Segnagusto After Eight

Attenzione:

Il segnagusto recante il marchio AFTER EIGHT (di proprietà di Société des Produits Nestlé) sopra raffigurato, al pari di ogni materiale pubblicitario e commerciale recante tale marchio, deve essere obbligatoriamente utilizzato per contraddistinguere solo il gelato preparato con AFTER EIGHT Pasta secondo il procedimento di preparazione illustrato in questo documento. Utilizzi diversi e/o non conformi, al pari di ogni altra violazione dei diritti di marchio, verranno valutati dal Gruppo Nestlé ai fini di eventuali provvedimenti nelle sedi competenti.

CODICE	Descrizione	Unità di vendita	Pezzi per cartone	Formato	Durata in Mesi
700204	PERUGINA Base Neutra 100	Cartone	4	4x3Kg	24
506085	AFTER EIGHT Pasta	Cartone	1	1x5kg	36
506071	PERUGINA Choconoir	Cartone	1	1x5kg	18



Nestlé Italiana S.p.A.
Via del Mulino, 6 - 20090 Assago (MI)
www.nestleprofessional.it
info@it.nestleprofessional.com