



il Crenmoso

Una golosità a più livelli...

Un unico prodotto per variegare, decorare
o da gustare così com'è. La crema per gelateria
dalla consistenza sempre morbida.



il Cremoso

Una cremosità irresistibile

Dall'expertise di Nestlé Professional e Perugina nasce Cremoso, la nuova crema in due gusti deliziosi, **Dark o Gianduia**, che mantiene la consistenza ideale anche alle basse temperature;

l'ingrediente perfetto per preparare **gelati a più strati, semifreddi e dessert**.

Ma puoi anche **proporla da sola**, per conquistare i veri amanti del cioccolato con il **gusto unico** del cacao Perugina.

Nata dalla tradizione centenaria di Perugina nel mondo del cacao e del cioccolato, una squisita crema fatta con **le migliori materie prime, nocciole selezionate e solo olio di girasole**.

SENZA GLUTINE



Cremoso Dark



Cremoso Gianduia

Codice	Descrizione	Unità di vendita	Formato	Durata mesi
12334255	Cremoso Dark	secchiello	1x6 kg	12
12334256	Cremoso Gianduia	secchiello	1x6 kg	12

Con i Cremosi, ricrea le più famose praline Perugina nella vetrina della tua gelateria.

Gianduiotto Bigusto

Preparazione:

Versare 1 kg di Perugina Cremoso Gianduia sul fondo della vaschetta e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Aggiungere 1 kg di Perugina Cremoso Dark ed abbattere nuovamente. Completare la vaschetta con 1 kg di Perugina Cremoso Gianduia.



Gianduiotto

Preparazione:

Mescolare 1,5 kg di Perugina Cremoso Gianduia con 1,5 l di latte a 80° C e mantecare. Versare il gelato in vaschetta e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Completare la vaschetta versando 1 kg di Perugina Cremoso Gianduia. Lasciare raffreddare.

Pralina Nero

Preparazione:

Versare sul fondo della vaschetta 1 kg di Perugina Cremoso Dark e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Mescolare 1 kg di Perugina Cremoso Dark con 1 l di latte a 80° C, mantecare ed abbattere nuovamente. Completare la vaschetta con 1 kg di Perugina Cremoso Dark. Lasciare raffreddare.



Nudi Nocciola

Preparazione:

Versare sul fondo e sui lati della vaschetta 1,5 kg di Perugina Cremoso Gianduia e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Versare il gelato alla nocciola Piemonte IGP nella vaschetta, abbattere fino ad indurimento e coprire lo strato superficiale con 1 kg di Perugina Cremoso Gianduia. Lasciare raffreddare. Decorare con Nocciole Tostate IGP.

Nudi fondentissimo

Preparazione:

Versare sul fondo e sui lati della vaschetta 1,5 kg di Perugina Cremoso Dark e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Preparare il gelato al Cioccolato Fondente Luisa (430 g Luisa, 750 g di Perugina Base per gelato al Cioccolato, 110 g destrosio, 2 l di acqua e 100 g di latte in polvere). Versare il gelato nella vaschetta, abbattere fino ad indurimento e coprire lo strato superficiale con 1 kg di Perugina Cremoso Dark. Lasciare raffreddare. Decorare con Cioccoriso Perugina latte e fondente.



Banana Perugina

Preparazione:

Versare sul fondo e sui lati della vaschetta 1,5 kg di Perugina Cremoso Dark e abbattere di temperatura fino ad indurimento. Preparare il gelato alla banana con la base Frutta Perugina (per un kg di gelato: 70 g di base frutta, 260 g di banana, 200 g di saccarosio, 30 g di destrosio e 450 g di latte). Versare il gelato nella vaschetta, abbattere fino ad indurimento e coprire lo strato superficiale con 1 kg di Perugina Cremoso Dark. Lasciare raffreddare.



...e tante altre applicazioni.

Glassature
per torte gelato e semifreddi



Inserito cremoso
per torte gelato e semifreddi



Pralineria -18°C

Tramite dressaggio in stampi di silicone e smodellamento dopo abbattimento.



Tartufi gelato

Tramite dressaggio in stampi di silicone e smodellamento dopo abbattimento.



Variegatura morbida
per gelato



Ricopertura morbida
per stecchi gelato



Per la tua gelateria, speciali
segnagusto, le coppette personalizzate
Perugina insieme ad altri materiali
promozionali.