



IL SEGRETO DI UN BUON  
GELATO ARTIGIANALE

Follow Us:  
[www.babbi.it](http://www.babbi.it)  
#ilovebabbi



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



dallacopertina

# SFUMATURE INTENSE

[www.babbi.it](http://www.babbi.it)

**Prodotto:** Selezione Babbi  
**Descrizione:** linea per gelato al cioccolato

Una scrupolosa selezione nel panorama dei migliori blend di cacao e dei cioccolati monorigine ha consentito all'azienda di offrire agli estimatori del cioccolato una nuova esperienza sensoriale. Con Selezione Fondente si può realizzare, con la sola aggiunta di acqua, un gelato al cioccolato dal colore bruno scuro e dalla struttura piena e cremosa. È un prodotto molto versatile che può essere personalizzato dal gelatiere variando la quantità di acqua nella ricetta per ottenere un gusto ora più intenso, ora più amabile. Per gli amanti dei sapori morbidi e delicati, il gelato al cioccolato bianco che si ottiene dalla Selezione Bianco ha una struttura piena e vellutata e un gusto particolarmente ricco di sfumature aromatiche. Di facile preparazione, basta aggiungere acqua calda alla miscela.

*Creata per gli appassionati di cioccolato, sia fondente sia bianco, la linea **Selezione di Babbi** rappresenta il risultato di un'attenta ricerca delle materie prime*

#### **Gamma:**

Selezione Fondente e Selezione Bianco

#### **Selezione Fondente:**

- sacchetto da 1,8 kg
- cartone da 6 sacchetti

#### **Selezione Bianco:**

- sacchetto da 1,6 kg
- cartone da 5 sacchetti



**Plus:** per un gusto fondente intenso si consiglia la dose di due litri d'acqua

punto **it** 161