

Panini gelato

Panini Gelato es un nuevo concepto para los negocios de postres congelados. Una cremosa porción de gelato es colocada en el centro de un pan dulce, combinada con una riquísima salsa Arabeschi® o topping, y sellada a la perfección en una máquina innovadora para crear un Panini Gelato. Elaborado en unos segundos, el pan dulce es una moderna alternativa al servir helado. El resultado es un sabroso sándwich que ofrece la perfecta fusión de frío y caliente. Córtalo a la mitad para servir en un plato o envuélvalo entero para pedidos rápidos.



Para Crear un
Panini gelato
Necesitarás



Gelato, Helado Suave o
Frozen Yogurt de PreGel



Arabeschi® o Topping
de PreGel



Pan Dulce



Prensa Panini Gelato
de PreGel

Elaborar un *Panini* gelato es muy simple ...



*Crear Dos
Tajadas*



*Esparcir Topping y
Porción de Helado*



*Colocar en la Prensa de
Panini Gelato*



*Cortar
y Servir*

Top 6 | Combinaciones para *Panini* gelato



Choco Sueño

Gelato: Base de PreGel y Pasta Tradicional de Cacaopat de PreGel (Chocolate sin Azúcar)
Relleno: Arabeschi® de Krocco Milk (Cereal Crujiente y Chocolate)

Manía de Maní Crujiente

Gelato: Base de PreGel y Pasta Tradicional de Maní Salado de PreGel
Relleno: Arabeschi® de Krocco Milk (Cereal Crujiente y Chocolate)



Pasión Tropical

Gelato: Base de PreGel y Pasta Tradicional de Coco de PreGel.
Relleno: Arabeschi® de Maracuyá de PreGel

Romance Italiano

Gelato: Base de PreGel y Pasta Tradicional de Pistacho Primavera de PreGel
Relleno: Arabeschi® de Amarena de PreGel (Jarabe de Cereza)



Amarena Querida

Gelato: Base de PreGel y Sabor en Polvo Yoggi® (Yogurt)
Relleno: Arabeschi® de Amarena de PreGel (Jarabe de Cereza)

Dulce y Salado

Gelato: Base de PreGel y Súper Sprint de Caramelo Salado de PreGel
Relleno: Topping de Caramelo de PreGel



..... ¡ *Llámenos para una demostración!*

Nuestros asesores comerciales lo ayudarán a incorporar este novedoso concepto en su negocio.