

VERBOTENER GESCHMACK

GUSTOSÉ



DARKOSÉ - CIOKKOSÉ
GOLDOSÉ - PISTACCHIOSÉ - BIANCOSÉ

Die neue Produktreihe mit cremigen, verführerischen Marmorierungen. Für ein intensives, köstliches Geschmackserlebnis. Erhältlich in den Varianten Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Gianduja, Pistazie und salziges Karamell, verfeinert jede Eiswanne.

Gustosé, lass dich vom Geschmack provozieren.

www.fugar.it  

FUGAR[®]
PRODUZIONE

Neu! Produktreihe GUSTOSÉ

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022

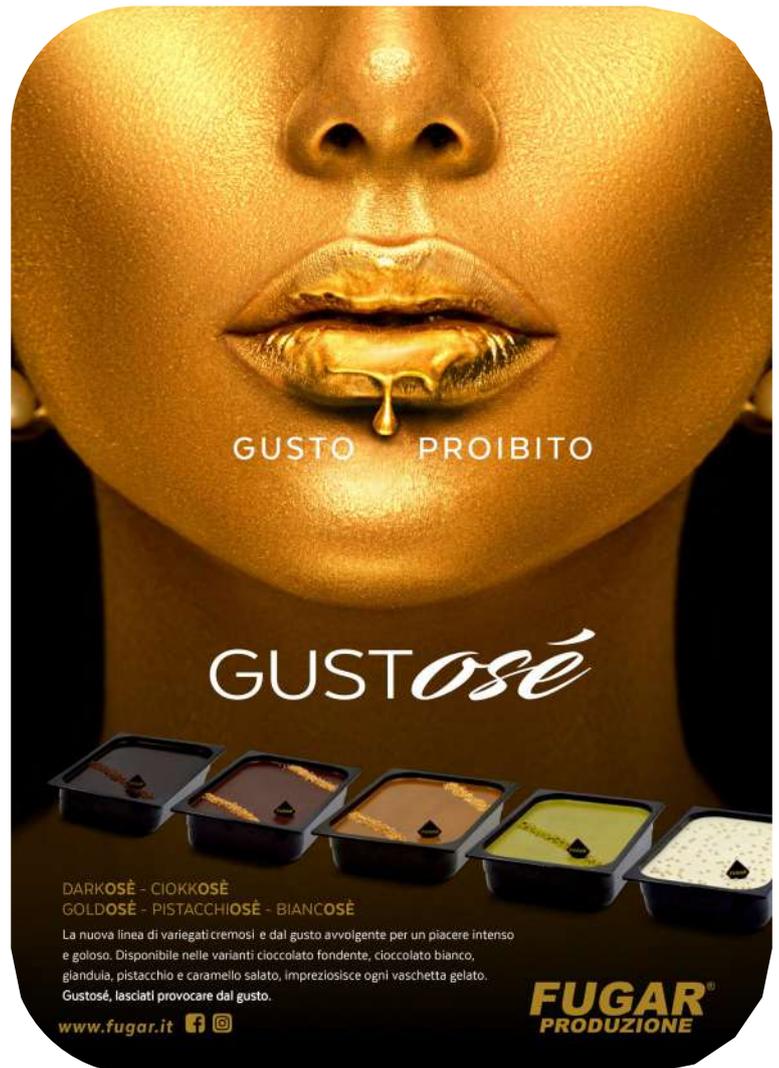


Sehr geehrte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen,

in den letzten Jahren war bei der Präsentation der Eiswannen im Schaufenster ein Trend festzustellen: Das Eis wird am liebsten von Cremeschichten durchzogen und mit Creme getoppt angeboten.

Diese Cremes haben allerdings eine zu dicke und „kaubare“ Konsistenz.

Die neue Linie „Gustosé“ von Fugar löst das Problem durch eine „seidige“, glatte Textur, die sich im Mund wunderbar geschmeidig anfühlt. Sie sorgt zudem für einen delikaten Geschmack.



Auf der Waffel verschmilzt sie mit dem Eis und hat dieselbe „Schmelzigkeit“.

Zur Produktreihe gehören: Pistacchiosé, Goldosé, Darkosé, Biancosé, Ciokkosé.

FUGAR[®]
PRODUZIONE

Neu! Produktreihe GUSTOSÉ

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022



PISTACCHIOSÉ Code 41967

Marmorierung in Pastenform, ideal zum Marmorieren, zum Füllen und zum Kreieren von Eiswannen mit mehreren Schichten.

Geschmack Pistazie.

Zutaten: brauner Zucker, Sonnenblumenkernöl, Pistazien (20%), Maltodextrine, Pflanzenöle (Kokosöl, Kakaobutter), Pflanzenfaser (Alpha-Cyclodextrin), Emulgator Sonnenblumenlecithin, Salz, Farbstoff Kurkumin Kupferchlorophyllin, natürliches Aroma.

Karton: 2 Eimer à 5,5 kg

Preis: 23,00 €/Kg



FUGAR®
PRODUZIONE

Neu! Produktreihe *GUSTOSÉ*

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022



GOLDOSÉ Code 41968

Marmorierung in Pastenform mit süßem Meersalz aus Cervia, ideal zum Marmorieren, zum Füllen und zum Kreieren von Eiswannen mit mehreren Schichten.

Geschmack Salziges Karamell.

Zutaten: brauner Zucker, Haselnüsse, Sonnenblumenkernöl, Maltodextrine, Pflanzenöle (Kokosöl, Kakaobutter), Pflanzenfaser (Alpha-Cyclodextrin), karamelzierter Zucker (3%), Magerkakaopulver, Emulgator Sonnenblumenlecithin, süßiges Meersalz aus Cervia (0,5%), Aromen.

Karton: 2 Eimer à 5,5 kg

Preis: 14,90 €/kg



FUGAR[®]
PRODUZIONE

Neu!Produktreihe GUSTO*osé*

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022



DARK*osé* Code 41969

Marmorierung in Pastenform mit 23% Magerkakaopulver, ideal zum Marmorieren, zum Füllen und zum Kreieren von Eiswannen mit mehreren Schichten.

Geschmack Zartbitterschokolade.

Zutaten: brauner Zucker, Sonnenblumenkernöl, Magerkakaopulver (23%), Haselnüsse, Maltodextrine, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Salz, Aroma.

Karton: 2 Eimer à 5,5 kg

Preis: 11,90 €/kg



FUGAR[®]
PRODUZIONE

Neu!Produktreihe GUSTO*osé*

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022



BIANC*osé*

Code 41973

Marmorierung in Pastenform mit 17,5% Magermilchpulver, ideal zum Marmorieren, zum Füllen und zum Kreieren von Eiswannen mit mehreren Schichten.

Geschmack Weiße Schokolade.

Zutaten: Zucker, Sonnenblumenkernöl, Magermilchpulver (17,5%), Maltodextrine, Pflanzenöle (Kokosöl, Kakaobutter), Pflanzenfaser (Alpha-Cyclodextrin), Emulgator Sonnenblumenlecithin, Aromen.

Karton: 2 Eimer à 5,5 kg

Preis: 10,00 €/kg



FUGAR[®]
PRODUZIONE

Neu! Produktreihe GUSTOSÉ

RUNDSCHREIBEN VOM 03.03.2022



CIOKKOSÉ Code 41974

Marmorierung in Pastenform mit Magerkakaopulver und Haselnüssen, ideal zum Marmorieren, zum Füllen und zum Kreieren von Eiswannen mit mehreren Schichten.

Geschmack Kakao und Haselnuss.

Zutaten: Zucker, Sonnenblumenkernöl, Magerkakaopulver (11%), Haselnüsse (8%), Magermilchpulver, Maltodextrine, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Aromen.

Karton: 2 Eimer à 5,5 kg

Preis: 10,00 €/kg



FUGAR[®]
PRODUZIONE