

Dessert gelato ✨

GELATO
BUONISSIMO
1982

Magic Gel



Magic Gel



MOUSSE GELATO DESSERT

Il dessert gelato, una soluzione pratica e di massima qualità per ristoranti, eventi o bar.

Ognuno dei nostri tartufi è diverso dall'altro, ha forma irregolare, poiché **arrotoato a mano**, così come i nostri bicchieri **riempiti e decorati dai nostri artigiani**.

La ricetta da cui partiamo è sempre quella del primo giorno che vuole mettere a disposizione di chi utilizza il nostro prodotto due pilastri fondamentali, la **bontà** e la **facilità di servizio**.

Ideati per poter essere serviti dopo pochissimo che sono stati estratti dal freezer, mantengono inalterati sapore e consistenza.



BICCHIERI



AFFOGATO CAFFÈ

Mousse gelato con latte fresco di alta qualità, topping al caffè e chicchi di cioccolato



YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Mousse gelato con yogurt fresco di alta qualità e salsa ai frutti di bosco



VARIEGATO AMARENA

Mousse gelato con latte fresco di alta qualità topping amarena e amarene sgocciolate



PANNA COTTA

Mousse gelato con latte fresco di alta qualità e caramello



MASCARPONE

Mousse gelato con mascarpone fresco di alta qualità, topping al cioccolato e granella di nocciola



ZUPPA INGLESE

Mousse gelato con topping al cioccolato e pan di Spagna artigianale bagnato all'alchermes



TIRAMISÙ

Mousse gelato al tiramisù con Marsala e savoiardo imbevuto al caffè



Scongellamento

Fuori freezer: 5 minuti

TARTUFI



TARTUFO BIANCO

*Mousse gelato allo zabaione
con cuore di gelato al caffè
ricoperto di meringa*



TARTUFO NERO

*Mousse gelato al cacao
con cuore di gelato allo zabaione
ricoperto di polvere di cacao*



TARTUFO PISTACCHIO

*Mousse gelato al fior di latte
con cuore di pistacchio ricoperto
da granella di pistacchio*



Scongellamento

Fuori freezer: 5 minuti



Magic Gel

Magic Gel S.r.l.

Via Roncalceci, 127/129 - 48125 Filetto (RA)

+39 0544 568546

magicgel.it

magicgel@libero.it

