

Gelato Slice Kit

CE0148

The tools included in the Kit are exclusively patented by PreGel. The Kit contains:

- PreGel wave spatula
- PreGel separator
- PreGel scooper

Die Utensilien, die das Kit enthält sind exklusiv von PreGel und zum Patent angemeldet. Das Kit enthält:

- Gewellte Spachtel PreGel
- Abstandhalter PreGel
- Portionierer PreGel



Place PreGel's separator in the gelato tub before starting assembling the dessert, then remove it once all the layers have been completed. This way it will be much easier cutting and serving the Gelato Slices, thus avoiding wasting product.

Den Abstandhalter PreGel vor der Zusammensetzung der Süßspeise in den Gastronomiebehälter einsetzen. Sobald alle Schichten fertig sind, können Sie diesen wieder entfernen. So ist es viel leichter die Scheiben zu portionieren und es wird keine Vergeudung des Produktes verursacht.



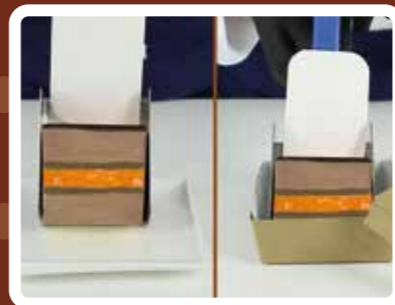
Cut the slice using the exclusive PreGel scooper.

Die Scheibe mit dem Portionierer PreGel abschneiden.



Pick up the single Gelato Slice.

Die Scheiben zum Servieren heraustrennen.



Place the Gelato Slice either on a dish or in a to-go box and serve.

Die Scheibe entweder auf den Teller zum Servieren legen oder in die Schale zum Transport geben.

©PreGel



Cake or Gelato?

©PreGel

A new, irresistible way to offer PinoPinguino

Eine neue unwiderstehliche Art und Weise PinoPinguino anzubieten

PinoPinguino, one of the most celebrated PreGel products, has grown into a true classic in the industry in just a few years. Thanks to its intense and genuine flavor, its incomparable softness and its extraordinary versatility, it is perfect to be used in many different applications... Try it in the new Gelato Slice version!

Nine irresistible PinoPinguino flavors: Classic, Black, White, Pistachio, Almond, Croccante, Nocciolino (hazelnut), Wafferino (wafer) and Peanut.

Als eines der Markenzeichen von PreGel, ist PinoPinguino in wenigen Jahren zu einem Klassiker geworden. Der intensive Geschmack, die Cremigkeit und die unglaubliche Vielfältigkeit lassen ihn aus vielen Rezepten nicht mehr wegdenken. Versuchen Sie ihn in der Neuheit Gelato Slice!

Neue unwiderstehliche Sorten: Klassisch, Nero, Bianco, Pistacchio, Mandel, Croccante, Nocciolino, Wafferino und Peanut.

MascarPino



- 1 Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30
- 2 Williams Pear Arabeschi® layer
- 3 Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30
- 4 PinoPinguino classic

- 1 Mit Mascarpone Imperiale Sprint oder Mascarpone 30 hergestelltes Eis
- 2 Eine Schicht Arabeschi® Birnen-Sauce
- 3 Mit Mascarpone Imperiale Sprint oder Mascarpone 30 hergestelltes Eis
- 4 PinoPinguino

Pino Struseo



- 1 Gelato made with Sweet Almond Paste
- 2 Orange Ripples Arabeschi® & PinoPinguino Croccante blent together to obtain a layer
- 3 Gelato made with Sweet Almond Paste
- 4 PinoPinguino Pistachio

- 1 Mit reiner süßer Mandelpaste hergestelltes Eis
- 2 Eine Schicht aus miteinander vermengten Arabeschi® Orangen-Sauce N und PinoPinguino Croccante
- 3 Mit reiner süßer Mandelpaste hergestelltes Eis
- 4 PinoPinguino Pistacchio



Pino Delizia

- 1 Gelato made with White Chocolate Paste
- 2 PinoPinguino White & Lemon Grisbi Arabeschi® blent together to obtain a layer
- 3 Gelato made with White Chocolate Paste
- 4 PinoPinguino White & Lemon Pastaroma blent together

- 1 Mit weißer Schokoladenpaste hergestelltes Eis
- 2 Eine Schicht aus miteinander vermengten PinoPinguino Bianco und Arabeschi® Grisbi
- 3 Mit Weißer Schokoladenpaste hergestelltes Eis
- 4 Eine Schicht aus miteinander vermengten PinoPinguino Bianco und Pastaroma Zitrone



Sacher Pino

- 1 Gelato made with Prontociocc® Paste
- 2 Chocolate Sponge Cake
- 3 Orange Ripples Arabeschi® layer
- 4 Chocolate Sponge Cake
- 5 Gelato made with Prontociocc® Paste
- 6 PinoPinguino Black

- 1 Mit Prontociocc® Paste hergestelltes Eis
- 2 Schokoladenbiscuit
- 3 Schicht aus Arabeschi® Orangen-Sauce
- 4 Schokoladenbiscuit
- 5 Mit Prontociocc® Paste hergestelltes Eis
- 6 PinoPinguino Nero