

# CHOCTELLA

## VARIEGATO

### MAAK ZELF VARIEGATO

Choctella kan puur als variegato gebruikt worden, maar het heeft meer mogelijkheden.

Meng choctella met granulaat en maak de lekkerste krokante variegato's!

Choctella kapselt granulaat in, waardoor vocht geen invloed heeft.

**knetter blijft knetter - nootjes blijven krokant - spekjes blijven zacht**

Koekjes, nootjes, suikerwerk, spekjes, het zijn maar enkele voorbeelden van producten die lekker zijn in combinatie met ijs. Alleen is het niet vanzelfsprekend dat ze lekker blijven in uw ijsvitrine....

Met choctella kunt u heel veel van dit soort producten inkapselen om eindeloos te variëren met variegato's

Meng één van de 5 smaken choctella met een granulaat en spatel dit door het ijs.

zie voor het complete recept [www.delital.nl](http://www.delital.nl)



Choctella® is een product van Delital Gelato Service. Onder de merknaam ForPastry® biedt Delital in nauwe samenwerking met Grensland Zuivel diverse kwaliteitsproducten voor patisserie en ijs.

**Meer informatie:** [info@delital.nl](mailto:info@delital.nl)  
0541 669588



# CHOCTELLA

VARIEGATO

## Coat eens een Noot!

Witte Choctella mengen met walnoten en dit toevoegen op walnotenijs.

Pure Choctella mengen met strooi speculaas (broodbeleg) of pepernotenkruiden. Voeg dit toe aan speculaasijis en decoreer met choco pepernoten.

COAT  
EENS EEN  
NOOT



# CHOCTELLA

## VARIEGATO

### Lemon Pie Koekjes variëgato!

Witte Choctella mengen met onze nieuwe pasta Lemon Pie en onze Lemon Pie koekjes. Zóóóóó lekker! Dat moet u echt even proeven! Uiteraard kunt u zelf eindeloos variëgato's maken met onze 5 soorten choctella's en granulaat! Voor vragen, belt u ons gerust of kijk op de website voor meer ideeën, zoals bijvoorbeeld knetter-chocolade-variegato en Caramel-zeezout-variegato.

## LEMON PIE KOEKJES



DEZE 3 INGREDIËNTEN  
MENGEN



NIEUW



LEKKER OVER EN  
DOOR HET IJS!

