



GELATO ARTIGIANALE NUTELLA®

Altro | PRANZO | MERENDA | CENA | ESTATE

👨🍳👩🍳👧 | 10 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

Per 5 kg di Gelato Nutella®

- 3 kg Nutella® - 60%
- 1,5l acqua naturale - 30%
- 0,5l latte intero - 10%

PREPARAZIONE

Miscelare Nutella® con acqua e latte intero, nelle quantità indicate a temperatura ambiente, sino ad ottenere una soluzione omogenea tramite un mixer. Versare il composto nel mantecatore e procedere come vostra consuetudine. Servire il gelato in vetrina (-12/-14°C).

Il gelato Nutella® non necessita dell'utilizzo di basi o di pastorizzazione.

SUGGERIMENTI

Shelf-life consigliata: 36h

NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti ed alle condizioni indicate nel documento disponibile nella sezione "USO DEL MARCHIO NUTELLA®". Le immagini che compaiono in questa sezione sono di proprietà esclusiva di Ferrero S.p.A., che ne autorizza l'utilizzo a fine puramente dimostrativo delle preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.