

# Eiscremes aus Cremoso

## Informations



## Zutaten

- Cremoso nach Ihrer Wahl : al Tartufo, al Pistacchio, al Caffé, al Prosecco, al Cioccolato et al Pannettone
- Mini-Eiswaffeln

## Zubereitungsschritte

**Möchten Sie auch Käsewaffeln in Ihrem Geschäft anbieten? Kein Problem, wir werden Sie anleiten.**

1. Verwenden Sie einen oder mehrere Cremoso aus unserer Auswahl; bereits aromatisierte Gorgonzolasorten, die sofort servierfertig sind. Dank ihrer cremigen Textur eignen sie sich hervorragend zur Herstellung von Mini-Eiswaffeln.
2. Ihr attraktives Erscheinungsbild in einer Holzbox und ihre bunte Garnitur sind übrigens ein nicht zu unterschätzender Vorteil in Ihrem Schaufenster.
3. Nehmen Sie Mini-Waffeln und einen Eislöffel und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



Fromi recipes : Cremoso Ice Creams for the cheese counter



Fromi recipes : Cremoso Ice Creams for the cheese counter