

Seng

Ice Creamy



Seng

Seng IceCreamy

Attenta ricerca e propensione all'innovazione sono i due punti cardinali che ci guidano nella creazione dei nostri prodotti. Attivi in questo mercato da diversi anni, in Seng abbiamo sviluppato un'offerta che punta dritto alla qualità, pensata per chi vuole regalare alla propria clientela un momento morbido e soffice.

Gelato Soft

L'ingrediente più importante per un ottimo gelato è la base: per questo le nostre polveri sono complete e facili da usare.

- Panna (900g)
- Yogurt (900g)
- Cioccolato (900g)
- Vaniglia (900g)
- Limone (900g)
- Fragola (900g)
- Passion Fruit (900g)

Pasta di
Pistacchio e
Pasta di Nocciola
(vasetto 200g)
DA AGGIUNGERE
ALLA PANNA



Topping

I nostri topping rendono il gelato più gustoso e accattivante.

- Frutti di Bosco
- Fragola
- Cioccolato
- Nocciola

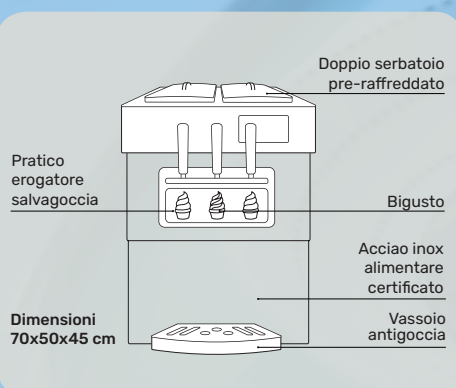
Bottiglia
da 750ml

Granelle

Per colore e croccantezza, abbiamo selezionato le migliori granelle.

- Zuccherini Rainbow
- Cioccolato Fondente a scaglie
- Codette di Zucchero Bianco

Vasetto
da 400g



Attrezzature

Facile e veloce da utilizzare, la nostra macchina per gelati sarà la tua alleata più fedele. Comoda da pulire, grazie al suo doppio serbatoio ti consentirà di avere sempre a disposizione due gusti di freschissimo gelato.

Seng Corporation srl

Via Louis Braille, 18 - 48124 Fornace Zarattini (RA) Italia

T. (+39) 0544 502326 - info@seng.it - www.seng.it