




























LASCIATI STUZZICARE
DALLA GAMMA STICKAWAY.

COD.	PRODOTTO					
115101	Base Stickaway®	•	150	6 x 2 Kg	F	

COD.	PRODOTTO		PACKAGING		
220430	Stickaway® al Caffè	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220930	Stickaway® al Caramello	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220130	Stickaway® al Cioccolato Bianco	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222030	Stickaway® al Cioccolato Bianco e Spirulina	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220330	Stickaway® Fondente	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	•
220830	Stickaway® al Limone	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220630	Stickaway® al Pistacchio puro	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220730	Stickaway® alla Fragola	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220530	Stickaway® alla Nocciola pura	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222230	Stickaway® Crunchy - Mango	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222330	Stickaway® Crunchy - Lampone	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220201	Stickaway® al Cioccolato al Latte - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220101	Stickaway® al Cioccolato Bianco - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220301	Stickaway® Fondente - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	•
220601	Stickaway® al Pistacchio - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220701	Stickaway® alla Fragola - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	

Stickaway® LEAGEL
by IFF

www.leagel.com

Scegli Stickaway e tieniti pronto a esplorare nuovi orizzonti.

Stickaway



LEAGEL
by IFF

SEMPRE
OLTRE



C'è sempre qualcosa da scoprire,
oltre la dura corazza!

È croccante, ti sorprende ogni volta quando la copertura perfetta lascia affiorare un cuore di gelato soffice e, ancora di più, quando la texture vellutata nasconde delle preziose pepite pronte a rilasciare il loro gusto intenso. Questo contrasto, tra la croccantezza e la cremosità, è la forza di Stickaway che genera un piacere gourmet nelle diverse creazioni in cui può esprimersi, che siano moretti e miniconi, stracciatelle creative e originali, variegature per vaschette, coperture per semifreddi e monoporzioni e, naturalmente, impeccabili gelati su stecco.



Stickaway®

10+2

La linea di coperture Stickaway ha un'alta percentuale di cioccolato ed è senza grassi vegetali idrogenati.

Stickaway è un must-have nelle gelaterie per preparare gelati su stecco perfetti. Grazie alla **base dedicata** e alle **12 coperture** incredibilmente golose potrai infatti offrire al pubblico una scelta irresistibile. Non solo, Stickaway è una **gamma versatile** che scatena la creatività: mettila alla prova per altre preparazioni!

Per preparare l'interno del gelato su stecco puoi usare la speciale Base Stickaway e montarla in planetaria aggiungendo eventuali ingredienti aromatizzanti. Dopo averla abbattuta, ricoprila per creare combinazioni di gusto uniche e desiderabili ed esaltare il **piacevole contrasto tra la consistenza cremosa e avvolgente del cuore di gelato e la croccantezza delle coperture Stickaway**.



 CAFFÈ 220430	 CARAMELLO 220930	 CIOCCOLATO AL LATTE 220230	 CIOCCOLATO BIANCO 220130
 CIOCCOLATO BIANCO E SPIRULINA 222030	 FONDENTE 220330	 LIMONE 220830	 PISTACCHIO PURO 220630
 FRAGOLA 220730	 NOCCIOLA PURA 220530	 CRUNCHY MANGO 222230	 CRUNCHY LAMPONE 222330

Diversifica
la tua offerta al pubblico.
Velocizza il servizio al banco.
Ispira la tua fantasia.

Stickaway®