

SCHÖLLER

ICE CREAM

MISTRZOWSKA JAKOŚĆ W LODOWYM WYDANIU

NOWOŚĆ 2019
MAPLE WALNUT

KURT SCHELLER
Mistrz Kulinaryny

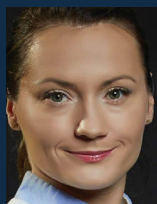
Ten smak można połączyć z szarlotką podawaną na ciepło, gruszkami gotowanymi w czerwonym winie z cynamonem, naleśnikami z ciasta migdałowego czy też tradycyjnym waniliowym sufletem. Doskonale wyczuwalny smak każdego ze składników gwarantowany!

Polecam!
Kurt Scheller



Jarek Walczyk
Szef Kuchni
PinkLobster
w Warszawie

Ogromną pracą i pasję czuć w każdym smaku lodów Schöller. Moim faworytem jest Maple Walnut lody o smaku syropu klonowego z karmelizowanymi orzechami. To dobry dodatek do deserów, a przy odrobinie fantazji kucharzy – także do dań wytrawnych.



Monika Ignaciuk
Mistrz cukiernictwa

Lody Schöller, a w tym Maple Walnut lody o smaku syropu klonowego z karmelizowanymi orzechami spełniają wysoko zawieszoną przeze mnie poprzeczkę. To po prostu smaczne, uczciwie wyprodukowane i sprawdzone lody.



Dawid Łagowski
Szef kuchni w Restauracji
Destylarnia w Pałacu
Mierzęcin

Desery nie muszą być banalne, a lody można śmiało serwować również jako dodatek do dań wytrawnych, kreatywnie łamiąc stereotypy. Jedną z ciekawszych propozycji jest Maple Walnut lody o smaku syropu klonowego z karmelizowanymi orzechami – polecam!