

# Red Velvet

*La torta  
diventa gelato*



**RUBICONE**

GELATO & PASTRY EST. 1959

# Red Velvet

## RED VELVET: PORTA UNA SUPERSTAR NELLA TUA GELATERIA

La torta lussuosa e di grande impatto che ha fatto innamorare gli Stati Uniti, ora diventa Gelato. Accattivante ed elegante con i suoi strati di colore rosso acceso e bianco delicato è uno dei dessert di maggiore tendenza nel panorama internazionale. **Crea la tua versione di Red Velvet con la gamma di ingredienti dedicati.**

## RED VELVET: BRING A SUPERSTAR IN YOUR GELATERIA

*The charming cake beloved by United States, now becomes Gelato. Glamorous and elegant with red and white layers, is a real worldwide superstar. **Let's create your Red Velvet recipes using the range of dedicated ingredients.***



Happy Valentine  
Cake  
La torta di San  
Valentino



## Red Velvet Gelato

Il cuore cremoso della Pasta Velvet Cream si sposa al Variiegato Red Velvet di colore rosso rubino con granella di Pan di Spagna.

*The smooth buttery flavor of Velvet Cream paste, meets Red Velvet Variiegato which contains sponge cake grains.*

### VELVET CREAM

Pasta aromatizzante al gusto di Crema al Burro.  
*Flavoring paste with Butter cream taste.*

**Packaging:** 3 Kg x 2

**Dosaggio** Dosage: 50 g per l/mix

Cod. N930

### VARIEGATO RED VELVET

Pasta fluida al gusto di Pan Di Spagna di colore rosso intenso e ricco di una cascata di granella di Pan di Spagna.

*Red colored fluid paste with Chocolate Sponge cake flavor, enriched by Sponge cake grains.*

**Packaging:** 3 Kg x 2

Cod. N931



## Cremino Red Velvet

Cod. N932

La cremosa salsa spalmabile che delizia il palato dall'affascinante colore rosso e rimane morbida anche alle più basse temperature.

*A soft spreadable cream with a stunning red color, soft even at low temperature.*

**Packaging:** 5 Kg x 2



## Pan di Spagna Red Velvet

Cod. N935

L'idea originale per torte Gelato e semifreddi. Confezionato in pratici fogli pronti all'uso.

*Ready to use red color Sponge Cake for creating fantastic Gelato Cakes, Semifreddi and decorations. Packed in handy sheets ready to use*

**Packaging:** 0,45 Kg x 6

**Dimensione fogli** Sheets size: 60 x 40 cad. each



## Copertura Red Velvet

Cod. N933

La novità croccante per glassare stecchi e torte, una glassa dal romantico colore rosso intenso.

*A romantic red chocolate coating which becomes crunchy at low temperature.*

**Packaging:** 1,5 Kg x 4



## Red Velvet Soft

Cod. N934

Soffici onde di colore rosso deciso, al delizioso gusto di Mascarpone. Premix completo in polvere.

*Intense red colored soft waves with Mascarpone cheese taste. Complete premix in powder.*

**Packaging:** 1,2 Kg x 6

**Dosaggio** Dosage: 340 g/l latte milk



PROUDLY CRAFTING  
IN ITALY  
THE FINEST INGREDIENTS FOR  
PASTRY  
AND GOURMET FLAVORS FOR  
GELATO



GELATO & PASTRY EST. 1959

[www.prodottirubicone.com](http://www.prodottirubicone.com)

Prodotti Rubicone: +39 0543448451 - [info@prodottirubicone.com](mailto:info@prodottirubicone.com)

