



Código:	09-107	Sob./Caja:	8
Formato:	sobre	Porciones:	20 x sobre
Peso neto:	300g x 8	FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Glucosa, sacarosa, dextrosa, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: blanco nata.

Sabor y perfume: típico de nata.

Aspecto: preparado en polvo. La crema final es bien estructurada, suave y aterciopelada.

Conservación

Conservar las cajas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Una vez abiertos los sobres, cerrarlos muy bien después de cada uso.

Características del producto

Preparado para mousse rico en azúcares nobles e ingredientes seleccionados para realizar una mousse de alta calidad.

Argumentaciones de venta

Sin duda es el postre a la cuchara más apreciado, más fácil de realizar y que se presta a las preparaciones más variadas de la imaginación. La mousse es una crema suave que se sirve fría, muy bienvenida en verano y que, con nuestro preparado, se puede realizar muy fácilmente en sólo 3 minutos. El resultado, siempre excelente, está garantizado por la dosificación precisa de los ingredientes necesarios para obtener la base que luego deberá ser enriquecida, coloreada, sazonada con Doppiafrutta y Doppiacrema, disponibles en hasta 10 variantes diferentes, dando así la posibilidad de obtener más sabores, incluso en cantidades mínimas, todo en beneficio del surtido. No menos importante la relación calidad/precio muy válida que hace que este postre a la cuchara sea practico y atractivo.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, hoteles, tabernas y todos aquellos locales que cuidan el postre. Dado el costo muy bajo es una buena propuesta para grandes comunidades como hospitales, casas de retiro comedores, etc...

Modos de empleo

<p>Diluir 300g de preparado en ½ litro de leche y ½ litro de nata (Frescos y fríos de nevera).</p> 	<p>Montar el compuesto con una batidora durante 5 minutos.</p> 	<p>Añadir 100 gramos de Doppiacrema o 200 gramos de Doppiafrutta por litro de compuesto</p> 	<p>Dividir en porciones de 70/80 gramos y proceder al enfriamiento</p> 	<p>La preparación necesita de 5 minutos a los que se añaden 3 / 4 horas en la nevera a +4°C.</p> 
---	---	---	--	---