



Codici: 09-201 (Nocciola) - 09-202 (Torroncino) 09-204 (Zabaione) - 09-205 (Amaretto) 09-212 (Gianduja) - 09-213 (Pistacchio)	Pz./Collo: 1 box (2 barattoli x 1 kg l'uno)
	Resa: 100 g/l
Formato: 1/1 Peso netto: 1.000g a barattolo	TMC: 36 mesi

Assortimento Gusti

Nocciola, torroncino, zabaione, amaretto, gianduja, pistacchio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tipico per ogni prodotto.

Sapore: il prodotto è un concentrato di sapore estremamente forte ed è pertanto inadatto ad essere consumato tal quale senza previa lavorazione.

Aspetto: crema densa e compatta.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Chiudere attentamente la confezione dopo ogni prelievo. I prelievi vanno eseguiti con strumenti perfettamente puliti onde evitare contaminazioni incrociate.

Natura e caratteristiche del prodotto

Le creme nei gusti proposti sono doppiamente concentrate e miscelate con ingredienti selezionati per ottenere un prodotto ideale da utilizzare come base per la preparazione di mousse, semifreddi, panna cotta e gelati.

Argomentazioni di vendita

Le Doppie Creme sono insaporitori a base cremosa da usare per la realizzazione di mousse, semifreddi, gelati e per insaporire la panna cotta. La loro bontà e concentrazione ne fanno un prodotto di primissima qualità; probabilmente il migliore oggi sul mercato. Per l'uso si consiglia di attenersi al dosaggio indicato sulla confezione. Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente anche dopo l'apertura e questo grazie all'elevato contenuto di zuccheri che ne garantiscono una perfetta conservazione.

Clientela interessata

Le categorie da privilegiare sono senza dubbio ristoranti, pizzerie, trattorie e tutti i locali predisposti alla realizzazione di dessert, mousse e dolci di produzione propria.

Modi d'uso

Ideale per la produzione di gelati, dessert, mousse o come completamento della panna cotta. Si utilizza semplicemente mescolando alla base scelta, con una resa di 100 grammi per chilogrammo o litro di prodotto in lavorazione.

