



SIN GLUTEN



Código:	09-301		Botes/Caja:	6
Formato:	1/1	Botella de plástico	Porciones:	según el uso
Peso neto:	1000g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Jarabe de glucosa, cacao magro, agua, azúcar.

Características organolépticas

Color: marrón oscuro.

Sabor: típico del bueno chocolate.

Aspecto: producto homogéneo, cremoso, sin grumos y coágulos.

Conservación

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

Una vez abiertas, conservar en las mismas condiciones. **Agitar antes de cada uso.**

Topping de chocolate

Natura y características del producto

Crema aterciopelada, homogénea al gusto de chocolate, elaborada con ingredientes simples y absolutamente naturales para poder ofrecer lo máximo en cremosidad y sabor. La receta es **sin gluten** así que todos pueden comerla.

Argumentaciones de venta

Crema de chocolate en formado squeezer, práctica y lista para usar. Ideal como base sobre el plato, perfecta para decorar y rellenar postres, helados y tartas.

Clientela interesada

Las categorías a las que hay que dar preferencia son, sin duda, heladerías y pastelerías, pero constituyen un importante objetivo también restaurantes, pizzerías y todos los locales organizados para la realización de postres, mousse y postres de producción propia.

Modos de empleo

Lista para el uso sobre los postres. También para rellenar crepes.