Specialità e idee

Topping al Cioccolato Bianco



Codice:09-313Pz./Collo:6Formato:1/1Bottiglia in plasticaPorzioni:secondo l'usoPeso netto:800gTMC:24 mesi

Ingredienti principali

Cioccolato bianco, zucchero, latte in polvere.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco avorio.

Sapore: delicatamente dolce, tipico del buon cioccolato bianco. **Aspetto**: prodotto omogeneo, cremoso, privo di grumi e coaguli.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le bottiglie in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

Dopo l'apertura, conservare nelle medesime condizioni. Agitare prima di ogni utilizzo.



Topping al Cioccolato Bianco

Natura e caratteristiche del prodotto

Salsa topping a base di cioccolato bianco, ottenuta miscelando ingredienti di elevata qualità al fine di ottenere un prodotto irresistibile sui dessert ma soprattutto **Glutine Free**.

Questo goloso esempio di dolcezza e praticità risulterà indispensabile per soddisfare i palati di tutti, celiaci e non, in totale tranquillità e sicurezza.

Argomentazioni di vendita

I topping sono vere e proprie salse normalmente a base di frutta, cioccolato, o caramello. Da sempre prodotti dall'elevata resa e cremosità senza pari, costituiscono per il pasticciere o per il cuoco quello che per il pittore è la tavolozza dei colori. Infatti oltre che insaporire gelati, mousse, semifreddi e qualunque altra lavorazione dolce, possono guarnire, abbellire e vivacizzare la presentazione del fine pasto. Da sottolineare infine lo speciale tappo che permette il perfetto dosaggio evitando inutili sprechi.

Clientela interessata

Le categorie da privilegiare sono senza dubbio gelaterie e pasticcerie ma costituiscono un ottimo target anche ristoranti, alberghi, pizzerie e tutti i locali predisposti alla realizzazione di dessert, mousse e dolci di produzione propria. Ricordiamo inoltre che essendo il prodotto glutine free il target si estende in modo deciso e convinto anche a quegli esercizi che curano in modo attento e scrupoloso gli alimenti per celiaci.

Modi d'uso

Ideali per la guarnizione di panne cotte, mousse, semifreddi, budini, per farcire torte, decorare gelati e semifreddi. Utilizzare il prodotto tale quale.