

## Topping de chocolate blanco



**SIN GLUTEN**



<b>Código:</b>	09-313		<b>Botes/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Botella de plástico	<b>Porciones:</b>	según el uso
<b>Peso neto:</b>	800g		<b>FCP:</b>	24 meses

### Ingredientes principales

Chocolate blanco, azúcar, leche en polvo.

### Características organolépticas

**Color:** blanco marfil.

**Sabor:** delicadamente dulce, típico del buen chocolate blanco.

**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.**

### Natura y características del producto

Salsa topping a base de chocolate blanco, obtenida mezclando ingredientes de alta calidad con el fin de obtener un producto irresistible y sobre todo **gluten free**.

Resultará indispensable para satisfacer las bocas de todos, celíacos y no celíacos, en total tranquilidad y seguridad.

### Argumentaciones de venta

Crema al chocolate blanco en formado squeezer, práctica y lista para usar. Ideal para 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.