

Topping de chocolate blanco



SIN GLUTEN



Código:	09-313		Botes/Caja:	6
Formato:	1/1	Botella de plástico	Porciones:	según el uso
Peso neto:	800g		FCP:	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.