

Per veri intenditori



*Dalla ricerca di ingredienti e miscele selezionate nasce **Fatto di Cioccolato**, per preparare un gelato dalle inconfondibili note fondenti*

Un gusto raffinato, pieno e rotondo, caratterizza questo prodotto completo per gelato di cioccolato fondente. Grazie al suo colore intenso e scuro, una volta in vetrina non passa inosservato fra i consumatori più esigenti. Prepararlo è semplicissimo e non richiede pastorizzazione. È sufficiente aggiungere al contenuto della busta 2 litri di acqua calda e miscelare con cura. In linea con le più evolute richieste del mercato, non contiene grassi vegetali idrogenati.

Prodotto: Fatto di Cioccolato
Descrizione: prodotto completo

Caratteristiche

Gusto: cioccolato fondente nero
Dosaggio: 1,8 kg di prodotto
+ 2 lt di acqua calda
Confezione: busta da 1,8 kg
Shelf life: 24 mesi
Conservazione: in luogo fresco
(non oltre i 25°C) e asciutto

www.torronalba.com