

e un'ampia gamma di colori e sapori

Nero come la notte

hit

In linea con i più evoluti trend del mercato, **Anselmi** propone **Desiderio Cioccolato Dark**. È composto per il 50 per cento da puro cioccolato e offre un gusto intenso e persistente, studiato per soddisfare i consumatori esigenti. Realizzato senza latte o derivati, consente di creare un gelato cremoso, con una grande stabilità in vetrina. Si tratta di una miscela completa che non richiede pastorizzazione, all'insegna della facilità e praticità di utilizzo. In granitore, permette di preparare delicati milk shake. Viene proposto in busta da 1,5 kg.



hit

Intenso e scuro

Da **Torrionalba** un gelato dalle inconfondibili note fondenti nato dalla ricerca di miscele selezionate di cacao. **Fatto di Cioccolato** è un prodotto completo di facile impiego; non richiede pastorizzazione, basta aggiungere al contenuto della busta (1,8 kg) 2 litri di acqua calda e miscelare con cura. Il risultato è un gelato dal gusto pieno e rotondo, dal colore scuro che, secondo le più recenti richieste del mercato, non contiene grassi idrogenati. Fa parte della stessa linea Fatto di Cioccolato Milk Free, privo di latte e suoi derivati. Identica la procedura di preparazione.



Per veri intenditori

hit

La ricerca di **Comprital** ha sviluppato la base in polvere **Giubileo Cioccolato**, senza grassi vegetali idrogenati o raffinati e senza emulsionanti. I comuni additivi sono stati limitati al solo utilizzo della farina di semi di carruba, stabilizzante naturale. Il raffinato gusto è ottenuto da una sapiente miscela di cioccolato fondente e da una selezione particolare di cacao. Affidando la produzione al micronizzatore, è possibile ottenere una struttura in particelle così piccole da generare poi, nel mantecatore, un gelato stabile, morbido, cremoso e dalla lunga durata in vetrina o in cella.

