

Pralirex Pistachio Patisfrance 100%

4010059

Disponible en cubos de 1,5 Kg
Fechas de caducidad de 9 meses



NUEVOS PRODUCTOS

**Las Masas Puras de Frutos Secos 100% Patis France,
potencian el sabor y contienen poco azúcar**

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Frutos secos que han sido seleccionados cuidadosamente por su gusto al paladar.
- Fórmulas completamente naturales: 100% frutos secos, sin aroma añadido, ni colorantes, ni conservantes.
- Proceso de producción específico para conservar el sabor y el color marrón natural de los frutos secos.

BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Dosis económica: entre 10 y 15% del peso del producto final en función de cada aplicación.
- Permiten la denominación "con pistachio".
- Ideales para todos los gustos: con crema pastelera, chantilly, helado, flan, bollos...

VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- Sabor intenso a frutos secos con bajo contenido de azúcar

Deli Speculoos

4101812

**Sabor Speculoos
Lista para usar**

Disponible en cubos de 5 Kg.
Fechas de caducidad de 8 meses



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Deli Speculoos es un relleno cremoso de auténtico galleta belga caramelizada de speculoos para decoración e inyección. Es espatulable y muy estable en congelación.

BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Crema fácil y lista para usar
- Versatilidad
- Posibilidad de aplicar un sinfín de creaciones
- Estable a la congelación

VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- El sabor de la auténtica galleta belga caramelizada con especias
- Nuevas tendencias
- Sabor premium basado en ingredientes de alta calidad

Gianduja Milk Patisfrance 36%



Disponible en cubos de 5 Kg
Fechas de caducidad de 12 meses

BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Listo para usar
- Textura suave que permite un fácil uso de temperatura ambiente
- Ahorro de tiempo
- Gran diversidad de aplicaciones: aromatización de crema pastelera, decoración de chocolate, relleno de bombones de chocolate...

Patis Delice Patisfance

4101812

Crema pastelera cremosa UHT lista para usar, con un gran sabor lácteo avainillado y un perfil nutricional mejorado, servida en un práctico tetrapack de 1L.

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Sabor tradicional
- Muy fácil de usar
- Perfil nutricional mejorado
- Se puede emulsionar para que gane un +40% de volumen
- Calidad constante

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Perfil nutricional mejorado; sabor tradicional; textura cremosa

Pasta cremosa con 36% de avellanas finamente molidas y 45% de chocolate con leche Belcolade certificado Cacao-Trace

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Un sabor muy suave y equilibrado con 36% de avellanas y 45% de chocolate con leche
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace
- Textura suave y flexible

VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- La promesa de un sabor sabroso
- **Contiene auténtico Chocolate Belcolade Certificado Cacao-Trace**
- Un producto que ayuda a recuperar la confianza en la alimentación gracias a la trazabilidad del producto

12 meses de durabilidad antes de abrir. 3 días máximo en el frigorífico después de abrir



BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Muy fácil de utilizar
- Calidad constante
- Almacenamiento fácil
- Largo tiempo de conservación del pack cerrado
- Muy versátil