

La nuova creazione si fa ammirare per un'estetica che richiama la più autentica tradizione artigianale; infatti, la sua tinta "kraft" ricorda la genuinità degli alimenti preparati con ingredienti naturali: il pane fragrante, le friabili specialità di pasticceria, i dolci fatti in casa... Si caratterizza per la massima praticità, grazie a un particolare sistema di apertura e chiusura, basta infatti alzare e abbassare le alette superiori con un semplice gesto. Può accogliere specialità culinarie calde (fino a 70°C per un'ora), ma anche fredde o congelate, ed è disponibile in cinque capacità.

Caratteristica:

apertura e chiusura delle alette superiori

Uso: per specialità sia calde sia fredde o congelate

Colore: naturale

Capacità: 5 (da 500 a 1000 ml)

Un tocco esclusivo

Medac affianca alla versione bianca del suo inconfondibile contenitore verticale Tower la variante Tower Brown, dal look originale e caratterizzante



Prodotto: Tower Brown

Descrizione: contenitore per alimenti

www.medac.it

Una delizia per tutti

Geldue completa la linea Mantygel con il Fondente Premium senza latte per offrire anche agli intolleranti al lattosio la possibilità di godere questo sapore unico



Come tutte le proposte della gamma, è un prodotto completo in polvere di semplice e rapido impiego. Per preparare una vaschetta di gelato è sufficiente diluire una busta di miscela da 2 kg in 2 litri di acqua. La ricetta perfettamente bilanciata garantisce una qualità e una spatolabilità sempre costanti, con un'elevata resa in volume. La gamma Mantygel comprende anche i gusti Ace, Anguria, Arancia, Banana, Caffè, Cioccolato al latte, Cioccolato fondente, Fragola, Frutti di bosco, Limone, Limoncello, Mantygog greco, Mantygog, Mela verde, Melone, Menta, Panna, Pesca, Ricotta e Vaniglia.

www.geldue.it

Caratteristica:

adatto agli intolleranti al lattosio

Confezione: buste da 2 kg

Imballo: cartone da 8 buste

Shelf life: 3 anni

Prodotto: Fondente Premium senza latte
Linea: Mantygel