



SENZA RINUNCE

Ampliata l'offerta per creare dolci che soddisfano le esigenze di chi ricerca dessert senza lattosio

Le due referenze permettono di proporre in pasticceria un'ampia varietà di dessert senza lattosio. Semifreddo Lactose Free, caratterizzato da una nota vanigliata, è ideale per realizzare, con latte delattosato o bevande vegetali, semifreddi perfetti, caldi al palato, dalla struttura leggera e areata e con un'ottima tenuta nel tempo. Il prodotto è venduto in confezioni da otto sacchetti da 1,5 kg. Con Mousse Lactose Free, da ricettare in diversi modi, è estremamente semplice preparare mousse, bavaresi e torte moderne. Consente di creare dessert dalla struttura compatta, resistente al taglio e dal sapore neutro; è disponibile in quattro sacchetti da 1,5 kg. Entrambi i prodotti sono anche gluten free.

PREGEL Linea Lactose Free

www.pregel.it

#INPRIMOPIANO

ASPORTO PRATICO

I coperchi di carta per coppe sono progettati per l'utilizzo su due misure di diversa capacità

Questi coperchi (anche con palettina in legno integrata) permettono di ottimizzare lo spazio e semplificare la gestione degli accessori dedicati al take away. UNO X DUE può essere smaltito nella raccolta differenziata della carta rappresentando, così, un'importante innovazione ecocompatibile e in piena sintonia con la natura. Inoltre sono personalizzabili con il logo della gelateria o con la grafica desiderata, anche per minimi quantitativi. I coperchi sono disponibili per l'ampia gamma di coppe in carta con capacità che va da 140 ml a 1.176 ml.



MEDAC UNO x DUE

www.medac.it