

## #VISTOALSIGEP

**Diventata virale** sui social, la tavoletta al cioccolato di grande tendenza non può mancare in gelateria. Con i due prodotti del kit è facile da ricreare. Il Variegato Dubai Chocolate al pistacchio con inserti di pasta kataifi, l'ingrediente caratterizzante che regala il tanto ricercato effetto croccante, si abbina alla perfezione con la Pasta Crema Chocomilky dall'intramontabile gusto di cioccolato al latte.



**MEC3** Kit Dubai Chocolate

[www.mec3.com](http://www.mec3.com)

**Nata per essere sostenibile** e rispettare il riciclo; la linea di coppe si distingue per il tipo di carta dotata di un'innovativa barriera a dispersione acquosa. Il cartoncino, resistente ai liquidi e ai grassi, consente di recuperare una maggiore quantità di fibra nel processo di riciclaggio della carta. Questa peculiarità è evidenziata sulla coppa con un logo verde a forma di cuore con la scritta *Hearth Earth*.



**MEDAC** H-CUP®

[www.medac.it](http://www.medac.it)

**Effetto scenografico** garantito con la nuova glassa bianca. Pronta all'uso, si applica velocemente e assicura una finitura liscia e uniforme. Grazie alla sua formulazione è indicata per essere colorata con le referenze delle linee ColorGel e ColorSpray e realizzare dessert d'appeal. La temperatura di uso ideale è 30°C, ma dà ottimi risultati anche su torte abbattute a -18°C. Confezionata in secchiello da 1,65 kg.



**MODECOR** Glaze Art

[www.modecor.it](http://www.modecor.it)

**Farina integrale** di grano tenero con germe di grano, ottenuta dalla macinazione di grani naturalmente pigmentati e lavati. Si distingue per il suo caratteristico colore violaceo e per le sue proprietà nutrizionali, tra cui un elevato contenuto di fibre e antiossidanti. Di media forza è indicata per la preparazione di pani rustici, focacce, frolle, cakes e croissant dal gusto deciso e dal colore purpureo.



**MOLINO DALLAGIOVANNA** Uniqua Viola

[www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)