Eraclea presenta la nuova Crema Fiordilatte

fiordilattemeringatabiscottoalta-a-df82d283

Per soddisfare la golosità dei palati più esigenti, i maestri Eraclea hanno creato una nuova specialità: la deliziosa e versatile Crema Fiordilatte Eraclea, la grande novità del 2018 che conquista con il suo gusto di panna fresca in una delicata crema fredda senza glutine. È la base perfetta per realizzare tanti golosi dessert al cucchiaio, può essere utilizzata come topping su macedonie e cioccolata calda, ma dà il meglio di sé nelle ricette a base di caffè espresso o abbinata ai dolci.

La Crema Fiordilatte è pronta in meno di un'ora con il mini granitore, piccolo e maneggevole, con vasca da 2 lt coibentata, che permette risparmio di energia e tempi di preparazione più efficienti. Prepararla è molto semplice: basta sciogliere in un dosatore il preparato solubile con 1 litro di latte UHT, mescolare con il frustino e versare nel granitore.



Per rendere ogni ricetta un piccolo capolavoro, Eraclea offre inoltre

guarnizioni ricche di gusto. I topping Mr Cream sono disponibili in pratici flaconi da 800 gr, maneggevoli e ideali per dosare al meglio, dotati di tappo salvagoccia e disponibili in 6 varianti di gusto tutte squisite: frutti di bosco, cioccolato bianco, nocciola, cioccolato, crunchy fondente, fragola. La linea Magic Decor è composta da decorazioni croccanti e golose per un servizio ancora più speciale: Color Brothers (mini confetti al cioccolato ricoperto di zucchero colorato), Meringhe (croccante granella di meringa), Scorzette d'Arancia (già tagliate e stabilizzate, specifiche per le decorazioni).

Una esperienza di gusto davvero sorprendente, è garantita delle esclusive ricette firmate Renato Ardovino, maestro del cake design italiano e oggi prestigioso ambasciatore del marchio Eraclea. Da circa 20 anni Renato Ardovino è cliente Eraclea in prima persona: esteta raffinato, cultore della qualità

degli ingredienti utilizzati nelle proprie creazioni, amante del risultato perfetto e del perfetto servizio. Esattamente in linea con la promessa della marca Eraclea, perché per le sue creazioni pretende solo materie prime di alta qualità.

Frutto della collaborazione con Renato sono:
- **Fiordilatte Tiramisù** – caffè espresso su un crumble di biscotto, sciroppo al cioccolato, la Crema Fiordilatte Eraclea, polvere di cacao;
- **Meringata al Limone** - granella di meringa o crumble di biscotto, la Crema Fiordilatte Eraclea, scorza di limone;

Per rendere ancora più speciale il servizio e dare un tocco di eleganza al locale, Eraclea mette inoltre a disposizione una ricca linea di accessori e materiali di comunicazione che comprende eleganti bicchieri in vetro, il quadro da parete e il cavalierino da tavolo che mostra le possibili ricettazioni. Eraclea è un punto di riferimento per le creme al cucchiaio e per le bevande fredde e calde, grazie alla rigorosa selezione e lavorazione degli ingredienti, il servizio puntuale e preciso, l'attenzione ai dettagli nella presentazione e la cura nel creare tante ricette uniche per bontà e varietà. L'eccellente qualità dei suoi prodotti, capaci di soddisfare le esigenze di ogni stagione dell'anno e di ogni momento della giornata, conquista da 50 anni i migliori bar e caffetterie e, naturalmente, il palato dei loro clienti.