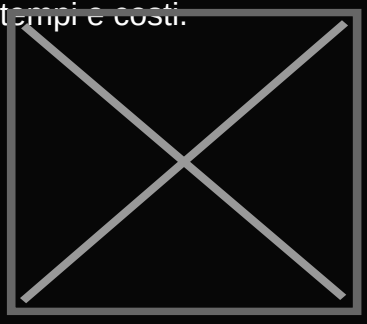
Arrivano le nuove Basi Neutre Carte D'Or Professional

ricetta-croccante-tacos-di-quinoa-e-semi-di-lino-con-panna-al-pistacchio-e-frutti-rossi-13b80626

Unilever Food Solutions presenta al mondo della ristorazione le nuove Basi Neutre Carte D’Or Professional: Mousse, Sorbetto, Croccante, Mille Torte e Gelatina. Una gamma completa di 5 prodotti, veloci e semplici da utilizzare, per soddisfare tutte le esigenze di pasticceria, con risultati eccellenti garantiti, in linea con le evoluzioni del gusto e con un’attenzione massima al risparmio di tempi e costi.



I nuovi prodotti Carte D’Or Professional sono semilavorati dal colore e gusto neutri e per questo sono estremamente versatili, personalizzabili e combinabili tra loro per dare vita a dessert originali, gustosi e sempre diversi. Le nuove Basi Neutre Carte D’Or Professional soddisfano la domanda dei ristoratori, soprattutto in questo momento delicato per il settore, di qualità costante, di salute e sicurezza alimentare. Grazie alla loro versatilità e facilità di applicazione e conservazione, permettono inoltre di ridurre gli sprechi, le scorte di magazzino e di ottimizzare il food cost del menu.

La gamma Carte D’Or Professional permette al ristoratore di rinnovare costantemente la carta dei dolci con un’offerta di dessert di alto livello e in linea con i nuovi trend, anche in assenza di personale dedicato alla pasticceria, e di coinvolgere così il cliente in un’esperienza di gusto originale e memorabile.

Per ispirare gli Chef nella creazione di dessert con le nuove Basi Neutre, Unilever Food Solutions ha realizzato il Ricettario Carte D’Or scaricabile sul sito internet www.unileverfoodsolutions.it nella sezione Dessert: tantissime ricette e spunti creativi, accompagnati da suggerimenti

per l’impiattamento e indicazioni sul food cost.