Irresistibile consistenza!

Eraclea presenta la dolce novità nella gamma delle creme da granitore per la stagione estiva 2012: è Crema al Cocco! Una reinterpretazione di un popolarissimo e apprezzato gusto come il cocco per una innovativa crema da granitore, che unisce la freschezza di una granita alla golosità di una crema, con tanti piccoli pezzetti di frutta.
Crema al Cocco, grazie alla sua modalità di preparazione con il granitore in dotazione è leggera e al tempo stesso fresca, senza rinunciare al gusto. Le tante diverse ricette ne fanno un prodotto versatile che riesce a soddisfare dai bimbi agli adulti e che può anche essere degustato sia al banco o d'asporto. È una crema molto versatile che si adatta a molteplici ricettazioni grazie alla gamma di decorazioni e topping Mister Cream e Magic Decor Eraclea. Sono davvero tante e golose le ricette di Crema al Cocco: Classica; Frutti bosco; Fragola e meringa; Bianca; Nero fondente; Passion fruit; Cocco e mandorle.
Con Crema al Cocco è possibile preparare anche delle buonissime ricette alcoliche!
Piña Colada Cream: 100 ml di Crema al Cocco; 40 ml di Rum bianco; 60 ml di Succo d'ananas
Caipirinha Cocco: 160 ml di Crema al Cocco; 40 ml di Cachaca
Black Coconut: 150 ml di Crema al Cocco; 40 ml di Vodka; 1 cucchiaino da caffè di Cacao
I materiali di comunicazione comprendono un menù per la presentazione delle numerose ricette e un flyer separabile per le ricette alcoliche.
Una proposta innovativa per la Crema al Cocco Eraclea è il pratico e funzionale visual da granitore bi-facciale, che applicato sui granitori Eraclea, crea un'immagine di grande impatto.
www.eraclea.it