

by

DIVINO

Productos Artesanos

NUESTROS PRODUCTOS

Descripción del Producto.

Los mousses heladas libres de gluten son el postre ideal y toda una novedad para el mercado de la gastronomía actual. Su presentación, listas para ser servidas, su textura y cremosidad deleitan el paladar de niños y adultos. Es tal su simplicidad y uso, que es excelente para adaptarse a cualquier menú tanto para personas celiacas o no.

En by DIVINO *Productos Artesanos* te lo ponemos fácil para que adaptes tu carta a las necesidades actuales.

Preparación de las mousses heladas

Experiencia Gourmet

- 1) Abra la caja retire la ración de mousse necesaria.
- 2) Déjela reposar fuera del congelador de entre 3 a 7 minutos.
- 3) Retire la tapita y desgústela con una cucharilla.

Consejo gourmet: vuelque el contenido del vaso en una copa de cristal y agrege sirope o virutas de chocolate, o caramelo, o nueces. Puede combinarla con lo que más le guste.

No necesita descongelar. Una vez descongelado el producto puede ser consumido dentro de las 24 horas a temperatura ambiente o hasta 15 días después entre 2°C - 8°C.

Presentación y formatos de venta.

Las mousse heladas viene en unidades de 60grs. aprox. y tenemos hasta 4 sabores para degustar.

Presentación	Packing	Medidas	Formato de Venta	Sabores Disponibles
Pack 4 uds. 200grs	cartoncillo alimentario decorado	19x13x7cm	Caja con 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Pitufo/Chicle. Vainilla natural. Chocolate crema. Fresa.
Bote 5 litros Especial Horeca.	caja carton etiquetada	19x13x3,5cm	Caja; Mono sabor	Pitufo/Chicle. Vainilla natural. Chocolate crema. Fresa.



Disfruta una cocina natural, sana y nutritiva apta para todos públicos.



MOUSSES HELADAS



MOUSSE DE PITUFO/CHICLE

MOUSSE DE VAINILLA

MOUSSE DE FRESA

MOUSSE DE CHOCOLATE

