

Sei monoporzioni pronte

In occasione di Sigep **Delifrance** ha presentato la nuova linea di dessert monoporzione. Appositamente realizzata per il mercato italiano è composta da sei referenze: il Fondente al cioccolato (dessert dal cuore di fondente da 90 g, da cuocere in un minuto in microonde); la Delicata tortina alle mele (fette di mela su un letto di pasta sfoglia pronta in 10 minuti a 180°C); il Frollino con crema gianduia (base di pasta sablé al burro con crema gianduia arricchita di nocciole); la Mousse di cioccolato

con cuore di meringa; il Frollino agli agrumi e pannacotta (uno strato di crumble su cui si adagia la pannacotta rico-

perta da gelatina di agrumi) e il Cioccolato con cuore di amarena (un delizioso connubio al cioccolato bianco e nero con un cuore di amarena). Gli ultimi quattro prodotti non vanno cotti ma scongelati tra 0° e 4°C (www.delifrance.com).



cliente



savoir
faire



qualità



passione

