

DOLCESALATO

DOSSIER

PASTICCERIA MIGNON

Di Marianna Notti



FORME
*Regolarità e replicabilità
sono fondamentali per
una vetrina curata*



BASI PRONTE
*Frozen o shelf stable,
sono alleate importanti
per risparmiare tempo
ed evitare sprechi*

INGREDIENTI
*Sul mercato c'è una vasta
offerta di preparati e
prodotti pronti all'uso
per facilitare il lavoro*



Da **Unigrà**, infine, arriva la proposta della linea Caravella, creme spalmabili pronte all'uso che facilitano il lavoro e riducono i tempi di preparazione, con impatto positivo anche sui costi di manodopera. «Oltre a essere estremamente versatili - fanno sapere dall'azienda - le creme Caravella sono garanzia di qualità per l'accurata selezione delle materie prime e gli standard qualitativi elevati e costanti,

UNIGRÀ

Master Martini Caravella Crunch Mora

Nasce dall'inserimento di granella di fave di cacao tostate nella classica Gran Mora. Dall'intenso sapore di cacao, morbida ma al tempo



stesso croccante. Con 23% di cacao, 10% di nibs di cacao e aromi naturali, è gluten free e senza grassi idrogenati.

che riducono il rischio di errore». La Linea Caravella comprende uno spettro di gusti e aromatizzazioni variegato e ampio. «Per la preparazione di pasticceria mignon sono particolarmente adatte le Caravella Crunch, nate dal connubio tra i classici prodotti Caravella e golose inclusioni croccanti. Sono infatti caratterizzate da sapori intensi e autentici, ideali per una varietà di consistenze diverse all'interno di mignon oppure come coperture».

© Riproduzione