



Se estrena en una nueva categoría con KitKat y Milkybar

## **Nestlé lanza sus primeras cremas untables para la restauración**



De la mano de Nestlé Professional, división dedicada a comercializar alimentos y bebidas para el canal Fuera del Hogar, Nestlé ha entrado en una nueva categoría con el lanzamiento de sus primeras cremas untables para la restauración. Para ello, ha apostado por la fuerza de algunas de sus marcas más emblemáticas como KitKat y Milkybar.

*"Este lanzamiento está pensado para completar nuestro catálogo de gama dulce de nuestros productos. Además, entramos en una nueva categoría con dos de nuestras marcas con más notoriedad en el mercado español: KitKat y Milkybar. Son lanzamientos muy versátiles para que nuestros clientes puedan preparar nuevas y deliciosas creaciones"* explica Sergi Pascual, responsable de Marketing de Nestlé Professional.

La crema untable de KitKat ofrece todo el sabor de las cuatro barras de galleta cubiertas con chocolate con leche y una sorprendente textura ya que la crema incluye trozos del

característico barquillo de este snack de chocolate. Del mismo modo, la crema untable Milkybar logra la cremosa textura y el delicioso sabor de la tableta de chocolate blanco.

Ambos lanzamientos, que se comercializan en un formato exclusivo para servicios de restauración de 3 kg, pueden incluirse en multitud de recetas, postres o crepes.

### **Innovando por y para profesionales del sector**

Con estos nuevos lanzamientos, Nestlé Professional mantiene su apuesta continua por la innovación y ofreciendo a la restauración un portafolio de productos cada vez más amplio y transversal. En los últimos meses, ha incorporado a su oferta de cafés, té, cacao y productos culinarios para la hostelería lanzamientos como *Vuna*, la alternativa 100 % vegana al atún bajo la marca Garden Gourmet, o nuevas enseñas como *Roastelier by Nescafé*. Se trata de un novedoso concepto que combina una nueva gama de café, 100 % arábica y de primera calidad, con un sistema revolucionario que permite al restaurador tostar a su gusto el café y elaborar sus propios *blends*, ofreciendo una experiencia cafetera única a sus clientes.