

Ideales para acompañar una gran variedad de postres

Llega Nestlé Docello, las salsas dulces que llevarán la repostería profesional al siguiente nivel



Nestlé Professional, la división de Nestlé destinada al sector HORECA, presenta Nestlé *Docello*, sus nuevas salsas dulces creadas para la restauración. Gracias a su versatilidad y a que están listas para usar, la nueva gama permitirá a chefs y reposteros llevar sus postres al siguiente nivel de forma sencilla y rápida.

Nestlé *Docello* cuenta con 3 variedades ideales para crear, decorar o acompañar una gran variedad de postres:

- **Nestlé *Docello* de pistacho:** salsa cremosa con auténtico sabor a pistacho y almendra, que aporta un sabor original e inconfundible tanto a helados como a postres o bebidas frías y calientes.
- **Nestlé *Docello* de caramelo salado:** con trocitos crujientes de caramelo con leche y un toque de sal, que proporcionan un contraste de sabor y textura que hará que cada bocado sea irresistible.
- **Nestlé *Docello* de fresa:** salsa dulce de fresa con semillas naturales, perfecta para brindar un sabor afrutado con un sutil punto de acidez a tartas, gofres o helados.

Este lanzamiento ya está disponible para restaurantes y reposteros que quieran innovar y ampliar su carta de postres con nuevas creaciones.