

Postres Cremosos para Restauración

Los Postres Cremosos de Nestlé Professional unen a su fácil preparación otras ventajas como un alto rendimiento y la posibilidad de elaborar postres de distintos grados de dificultad y sofisticación.

Esplugues de Llobregat, 19 de junio de 2008.— Hace casi trescientos años, los franceses idearon el postre en la forma en que lo entendemos hoy. Éste se servía cuando la mesa quedaba vacía y se denominó *dessert*, forma deverbal de *desservir* (quitar la mesa). Hoy en día, los postres son un componente fundamental en el ámbito de la restauración, ya que tienen un importante papel en la impresión final del cliente.

Por ello, Nestlé Professional ofrece a la restauración una amplia gama de postres, pensada para deleitar a los paladares más exigentes, compuesta por mousses, siropes de caramelo, fresa y chocolate, salsas y coberturas de chocolate.

Ahora Nestlé Professional lanza una nueva gama de postres tradicionales italianos que viene a sumarse a su anterior oferta: PANNA COTTA y TIRAMISÚ.

Nestlé Professional sabe que, en el mundo de la hostelería, el tiempo es oro. Por eso, ofrece a los profesionales de la restauración postres que se elaboran de forma muy rápida y sencilla, sólo añadiendo leche o nata. A su fácil preparación, se suman otras ventajas como un alto rendimiento y la posibilidad de elaboración de postres de distinto grado de dificultad y sofisticación.