

Nestlé Professional lanza una nueva gama de salsas al chocolate para el canal profesional

Convierte en irresistibles todos los postres



- Deliciosos helados recubiertos de chocolate crujiente, exquisitos brownies con fundido de chocolate, café helado con salsa al chocolate con avellanas... Para hacer irresistible la repostería, Nestlé Professional acaba de lanzar la nueva gama de salsas al chocolate NESTLÉ POSTRES dirigida a los profesionales de la hostelería y pastelería.
- Con sabores intensos, debido a su alto porcentaje de chocolate en polvo, textura cremosa, viscosidad ideal y fácil de aplicar en diferentes tipos de postres, las nuevas salsas de chocolate permiten crear infinidad de recetas gracias a sus tres variedades:
 - **Salsa al chocolate:** Dirigida a los amantes del chocolate negro y con un sabor intenso, proporciona el toque perfecto para las mejores recetas de repostería y pastelería.
 - **Salsa al chocolate crujiente:** Salsa de chocolate que se vuelve crujiente en contacto con el frío en 40 segundos. Su textura es ideal para topping para helados, postres fríos y para crear *straciatella*.
 - **Salsa al chocolate con avellana:** La perfecta combinación de notas de chocolate con el característico sabor de las avellanas tostadas. Elemento estrella para dulces y pasteles.