



DOLCE ASPORTO

**Basi Dolce Asporto
Crea a temperatura ambiente,
assapora a - 18°C**



COMPRITAL



Comprital propone **due basi** studiate appositamente per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto.

Le basi *Dolce Asporto* regalano un prodotto innovativo **lavorabile a temperatura ambiente** e **resistente allo scioglimento durante l'asporto**.



DOLCE
ASPORTO



Le tue creazioni saranno **perfette** per essere consumate appena **tolte dal freezer**.



DOLCE
ASPORTO



INNOVATIVE

Sono studiate per essere facilmente lavorabili a **temperatura ambiente**.

IMPECCABILI

L'**elevata stabilità** rende le tue creazioni **perfettamente glassabili** e pulite al taglio.

IMMEDIATE

Consentono il porzionamento e il consumo anche a **-18°C** **eliminando i tempi di attesa**.



Disponibile in due proposte



BASE BIANCA DOLCE ASPORTO

I nostri laboratori hanno sviluppato un'innovativa base neutra versatile, dall'**elevata stabilità** e **spatolabilità**. La sua resistenza allo scioglimento e allo scongelamento la rendono perfetta per la realizzazione di prodotti di pasticceria gelata.

BASE CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO

Versione al **cioccolato**, dal **gusto ricco** e **persistente**.
Le stesse caratteristiche tecniche della base bianca la rendono ideale per realizzare dolci perfetti dal "**freezer alla tavola**".


DOLCE

ASPORTO



DOLCE



ASPORTO



COMPRITAL S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829

www.comprital.com - comprital@comprital.com