

DOLCESALATO

Cooperlat - *Andrea Alfieri,*
brand manager. **TreValli - Cooperlat**

ha in portafoglio prodotti specifici per la pasticceria: la panna fresca pastorizzata, la panna Uht da montare al 35% di grasso e la panna Uht da montare al 38% di grasso. A questo si aggiunge la linea di creme vegetali da montare a marchio Hoplà, con Hoplà zuccherata, Hoplà non dolce, Hoplà spray e, novità più recente, Hoplà Più, senza grassi idrogenati. Tutte le nostre referenze sono adatte



all'uso in pasticceria, sia la linea a base di grassi animali a marchio **TreValli** sia Hoplà, a base di grassi vegetali. Entrambe le gamme garantiscono ottimi risultati in termini di montatura, resa, aspetto e gusto. La ricerca e sviluppo lavora con l'obiettivo di mettere a punto nuove formulazioni e confezioni (per esempio grandi formati), che rispondono alle esigenze dei professionisti. Il fine è fornire un prodotto funzionale in termini di praticità e resa e di qualità. I prodotti di maggior successo sono quelli della linea Hoplà, che ha una quota di mercato di oltre il 60%.

Cooperlat Soc. Coop. Agr. - Tel +39 0731 2381 - www.trevalli.cooperlat.it