

IL Gelatiere italiano

Creme e panne

www.cooperlat.it

L'offerta per il canale pasticceria e gelateria di **TreValli-Cooperlat** è in grado di soddisfare tutte le esigenze degli utilizzatori in termini di qualità, montatura, resa, aspetto e gusto. In particolare spicca la linea delle creme vegetali da montare Hoplà, la più amata dai pasticceri: zuccherata (nei formati 200, 500, 1.000 ml e bag in box da 10 litri), non dolce (formati 500, 1.000 ml e bag in box da 10 litri), spray (bombole da 250 e 500 ml) e Hoplà Più, senza grassi idrogenati (formati 200, 500, 1.000 ml e bag in box da 10 litri). Di rilievo



anche la linea delle panne a base animale, dalla panna fresca pastorizzata (formati da 200, 1000, 2.000 ml e bag in box 5 e 10 litri), alla panna Uht da montare al 35% di grasso (formati da 200 e 1.000 ml), e la panna Uht da montare al 38% di grasso (formato da 1.000 ml, ideale per le decorazioni di torte). Sigep vedrà **TreValli-Cooperlat** presente presso lo stand 115 del padiglione C5.