



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Carte d'Or lanza el nuevo 'Sirope de cereza' sin gluten: sabor y facilidad de uso

25-03-2014

Una buena presentación de los platos es clave para atraer el apetito de los comensales y fidelizar a los clientes. Buscando siempre soluciones innovadoras, Unilever Food Solutions ha lanzado el 'Sirope de cereza' de Carte d'Or.

Con un intenso sabor a piruleta, este dulce complemento de textura consistente hará las delicias de los comensales más golosos. Además, es sin gluten, lo que permite utilizarlo en platos aptos para celíacos sin renunciar a todo el sabor.

Esta solución permite diseñar platos originales convirtiéndolos en irresistibles; desde un cremoso de yogur con un suave toque a cereza, pasando por una *mousse* de chocolate con helado de vainilla y sirope, hasta una *panna cotta* con crujiente de cereza.

El nuevo envase de un kilo contiene un nuevo tapón más ancho que permite colocar la botella bocabajo con el fin de aprovechar más el producto. Además, destaca su nueva válvula antigoteo que ayuda a dosificar mejor la cantidad y hacer una decoración más perfecta y precisa.

Con este lanzamiento, Carte d'Or pretende diferenciarse aportando sabores novedosos al mercado como el de Cereza y mejorando algunas de sus recetas como el nuevo 'Sirope de chocolate', que ha sido elegido como el mejor del mercado (50 chefs externos eligieron el 'Sirope de chocolate' Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate *versus* los principales competidores de este producto en España –enero 2013–).

La amplia gama de siropes sin gluten que ofrece la marca está compuesta por: siropes de 'Chocolate', 'Cereza', 'Caramelo', 'Fresa', 'Frutas del Bosque', 'Vainilla' y 'Toffee', además de los 'Crunchy' de chocolate negro y blanco, que pasan de estado líquido a sólido al entrar en contacto con el helado aportando un toque crujiente.

www.unileverfoodsolutions.es

