



Ibepan relanza sus mini 'Caprichos de chocolate' con distintas coberturas

21-12-2013

Ibepan ha relanzado para estas fiestas navideñas, sus mini caprichos de chocolate, auténticos mini turronecillos bañados con diferentes coberturas.

Se trata de una bandeja de mini turronecillos de chocolate de 12 gramos/unidad (5 cm de largo, 1,5 cm de ancho y 1,5 cm de alto), que llegan al hostelero elaborados y congelados, para que se puedan servir y degustar cuando se desee. En cada bandeja de los nuevos Caprichos de Chocolate de Ibepan van 70 unidades, 10 por cada sabor: café y canela; almendra y frambuesa; nuez y plátano; avellana y chocolate blanco rallado; arroz y peta zetas; praliné y caramelo crujiente; y polonisa cubierta con chocolate blanco. Por su tamaño son ideales para el sector catering, pero también para el canal foodservice, pues son perfectos para acompañar bebidas calientes (café, chocolate, té...) o para servir como petit fours, tras un delicioso ágape. Estas mini delicias de chocolate son uno de los pocos productos que Ibepan no importa, ya que están elaboradas en un prestigioso obrador de Barcelona, colaborador habitual de Ibepan. Su fórmula exquisita se basa en ingredientes naturales y de alta calidad. El resultado son estos exquisitos 'Caprichos de chocolate', que seguro hará las delicias incluso a los menos golosos.

www.ibepan.es