



„Egy milánói specialitás”...

Így mutattuk be a Moretto cég forrócsokoládé különlegességét 2006 őszén. Elsősorban arra fektetünk nagy hangsúlyt, hogy a tradicionális prémium kategória és minőség igenis fontos és egyre lényegesebb, egyfajta követendő irány a hazai vendéglátásban is. Számos visszajelzés és a tavalyi szezon nem várt sikere idén újabb termékcsaládokkal egészítjük ki a már ismert forrócsokoládét.

SIMA CIOK (25 gr)

Kiszerezése: 50 x 25 gr / karton.

BARBAGLIATA CIOCC

Kiszerezése: 50 x 30 gr / karton.

Elkészítése: egyszerű, a tasak tartalmát 1,3 dl hideg tejben elkeverjük, majd a kávégép tejjözölőjével forrásig melegítjük, egészen addig, amíg nem lesz sűrű, pudingos állagú.



MORETTO LOMBARDCIOK

Kiszerezése: 50 x 30 gr / karton / íz.

Ízek: Barbagliata (a milánói specialitás),

- extra étcsokoládé,
- erőspaprikás étcsokoládé,
- fehér mogyorós
- fehér pisztáciás (ÚJ!)
- fehér,
- vanília,
- rum,
- amaretto,
- krém karamella,
- narancs,
- mogyoró,
- tojáslikőr,
- tiramisu,
- csokis-mogyorós,
- fahéj,
- meggy,
- kókusz,
- eper,
- gesztenye,
- banán,
- menta

BARBAGLIATA CIOCC 1 kg-os kiszerezésben, gépi használatra.

A gépi használatra javasolt 1 kg-os kiszerezés elkészítéséhez ezt az olasz GBG Minilux forrócsoki gépet ajánljuk, melyek könnyen tisztítható, és vízgőzölőjének segítségével megakadályozza a forrócsokoládé kiszáradását.



MINILUX FORRÓCSOKOLÁDÉ GÉP

Kapacitás: 5 liter, Teljesítmény: 1000 W,
Méret: 26 x 26 x 47 cm, 6 kg önsúly. **CE**



Szezonnyitó akciónk keretében, első alkalommal vásárolhat kisebb mennyiségben is, melyet tetszés szerint válogathat össze, akár adagonként.

Ezáltal a valós fogyást tesztelve, a helyiek igényei szerint alakíthatja ki kínálatát.

Amennyiben Ön még nem ismeri a fent említett terméket, vagy kíváncsi valamelyik más termékünkre, kérésére szívesen elvisszük, vagy elküldjünk Önhöz ingyenes termékmintánkat, hogy megkóstolhassa, kipróbálhassa.

Kérje termékmintánkat postán.

Várjuk szíves visszajelzését, illetve javaslatát egy személyes találkozóra.

Elérhetőségek: Telefon: 06 30 915 8577

E-mail: info@pastaporta.hu

Bartos Gábor

Mobil: 06 30 397 1714

E-mail: bartos@pastaporta.hu

Zvanzinger Babett

Mobil: 06 30 299 6425

E-mail: zbabett@pastaporta.hu

