

  
**CARTE D'OR**  
PROFESSIONAL



**Vorresti offrire  
ai tuoi clienti  
un dessert  
perfetto anche  
per Delivery  
e Take Away?**



**Prova la Mousse al  
Cioccolato Carte d'Or  
per una preparazione  
semplice e veloce, ideale  
per le consegne.  
Uno dei grandi classici degli  
chef che non può mancare  
nell'offerta delivery.**

Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



**Facile da realizzare**



**Preparabile in anticipo**



**A prova di consegna**



**La qualità del ristorante a casa**

## Benefici:

- Prodotto ad alta stabilità
- Ingredienti pastorizzati e sicuri
- Preparazione a freddo: pronto in pochi semplici passaggi
- Senza glutine
- Senza coloranti, aromi artificiali o conservanti
- Contenuto di cioccolato al 62,5%, equilibrio perfetto tra dolce e amaro
- Più di una semplice mousse: ideale per creare più dessert con un solo prodotto in quanto può essere porzionato, congelato e modellato



## I NOSTRI STRESS TEST\* GARANTISCONO UN DESSERT A CASA A PROVA DI RISTORANTE:

\*Realizzati con latte intero UHT e panna UHT

### TEMPERATURA PER IL CONSUMO

L'esperienza di gusto è garantita fino ad una temperatura di 20° C.

### CURVA DELLA TEMPERATURA

La curva di temperatura dal frigorifero del ristorante al consumo a casa consente fino ad un'ora di tempo per la consegna.

### TEST DI CADUTA

Le proprietà sensoriali del prodotto restano intatte anche dopo i test di caduta.



Scegli un imballaggio con proprietà isolanti e tappo sigillante: manterrai la temperatura di garanzia e prolungherai la tua finestra di consegna.



Il prodotto non deve essere posizionato su superfici calde per lungo tempo.

Una temperatura elevata può far perdere aria e struttura alla mousse.



**ADATTO ALLA DELIVERY**



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Support. Inspire. Progress.**