


CARTE D'OR
PROFESSIONAL



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

**Prova la Panna Cotta
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 altamente stabile
- Facile da preparare in soli 3 semplici passaggi
- Senza Glutine
- Ricetta facilmente personalizzabile
- Un classico della pasticceria italiana dal gusto inconfondibile



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 18° 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

Il prodotto è gelificato senza aria, molto resistente agli urti durante i test di caduta.



Scegli un imballaggio che abbia ottime proprietà isolanti, questo prolungherà la tua finestra di consegna.



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

Una temperatura molto elevata può far ritornare la Panna Cotta allo stato liquido.



ADATTO ALLA DELIVERY



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.