

Vegani, vegetariani e flexitariani: il 70% dei clienti che entrano in pasticceria probabilmente proverà un prodotto "plant based". A patto che sia di alta qualità e, soprattutto, in grado di soddisfare il palato. È quindi importante per il professionista di oggi avere un buon assortimento, sempre più vario, di opzio-

PREGEL

IL DOLCE VEGANO CHE CONQUISTA

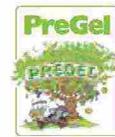
DUE REFERENZE IDEALI PER SODDISFARE I CLIENTI DI OGGI, METTENDO D'ACCORDO TUTTI CON UN "COMFORT FOOD" GOLOSO E REALIZZABILE CON SEMPLICITÀ

A cura della redazione - Photo courtesy PreGel

ni vegan che possano soddisfare tutti. In questo contesto, la **Pasticceria PreGel** propone due referenze molto versatili e perfette per gli artigiani del dolce.

Choc Vegan Cake è un prodotto ideale per offrire tante proposte vegane dal sapore ricco di cacao come plum cake, muffin e cookie vegani. Questa referenza è infatti priva di ingredienti di origine animale, senza derivati del latte e può essere ricettata con diverse tipologie di bevande vegetali (riso, soia, avena, mandorla e cocco) garantendo sempre una qualità costante del prodotto artigianale. I dolci realizzati con Choc Vegan Cake

diventano ancora più irresistibile se vengono ricoperti con la crema da copertura della Pasticceria PreGel **Covermax® Decor Fondente**. Dal sapore deciso di cioccolato fondente, questa crema garantisce una copertura adatta anche per essere utilizzata sui dolci che richiedono il confezionamento.



pregel.it