

INNOVAZIONE + MERCATO



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

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-

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**IL DOLCE VEGANO CHE CONQUISTA**

**ROGETRUIT GRANELLE DI FRUTTA IN CUSCIO**

GRANELLE DI CUSCIO  
FRUTTA  
FRUTTA  
FRUTTA

076766