

Il sapore delle feste

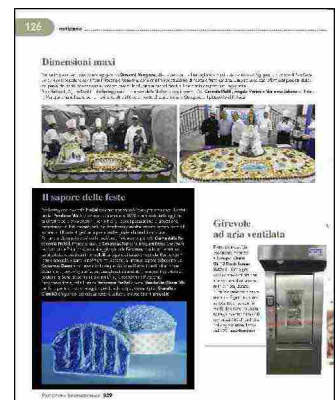
Per la stagione invernale **PreGel** propone svariate referenze per preparare i lievitati festivi. **Pandolce Mix** è un prodotto completo al 100% che non richiede aggiunta di farina ed è privo di aromi; semplifica e riduce i passaggi nella lavorazione, garantendo risultati costanti, volume, freschezza e morbidezza nel tempo, oltre ad evitare la difficoltà di gestire la pasta madre grazie alla sua bilanciatura.

Per una farcitura dai sapori della tradizione, l'azienda propone le **Creme della Pasticceria PreGel**. Pronte all'uso, le **Covermax Top** sono nei gusti Bitter, Chocowhite, Nocciola e Pistacchio, a cui si aggiungono le **Farcimax**, con la loro struttura caratteristica e gusti quali Fiorbella®, al sapore di cacao e nocciola; Bonitobon™, latte e nocciola, e Lancillotto™ Crema Biscotto, all'intenso sapore di biscotto. Le **Covermax Decor** sono invece indicate per ricoprire i lievitati destinati al confezionamento, perché garantiscono una glassatura asciutta che non si trasferisce sul packaging. Sono disponibili nei gusti Choc, Chocowhite e Pistacchio.

Per il tocco finale, nella linea di **Pasticceria PreGel** ci sono **Mandorlita Glassa Mix**, per la copertura croccante aggiungendo solo acqua; diversi tipi di **Granelle** e i **CrumbOlé®** per donare croccantezza e colore alle decorazioni. pregel.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



076766