

Puratos Topping Cacao-Noisette



Puratos Topping Cacao-Noisette

Une pâte à tartiner à la texture fluide fabriquée en France avec un conditionnement ergonomique.



Aujourd'hui, les consommateurs veulent se faire plaisir tout en étant attentifs à la composition des produits.

L'une de nos missions est de vous proposer des produits en adéquation avec les tendances et les besoins des consommateurs.

Nous vous proposons donc une nouvelle référence, le Topping Cacao-Noisette.



Les **caractéristiques** du produit :

- Une texture fluide
- Clean Label
- Fabriqué en France
- Contient 13% de noix de cajou
- Un packaging ergonomique



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'un goût savoureux
- Un produit sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, sans arôme artificiel et sans colorant



- Disponible en flacon de 1 kilo
- Date de durabilité minimale de 9 mois
- A stocker dans un endroit frais et sec (entre 5 et 25°C)
- Bien homogénéiser le produit avant utilisation



Les **bénéfices** pour vous :

- Un produit facile d'utilisation
- Une grande diversité d'applications : finitions de desserts, fourrages (crêpes, gaufres, pancakes...)

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation