



**NUESTRO PRODUCTO ES PARA TODO EL MUNDO, PERO NO TODO EL MUNDO PUEDE TENERLO....**

**Preparación:** Diluir en un recipiente la bolsa de chocolate ( 1 Kg.) con 4 ó 6 L de leche según gusto de su espesor.  
(La leche se puede sustituir por agua) aunque será menos cremoso y más amargo. Depositar en la máquina.

**Rendimiento:** dependerá de la cantidad de leche con la que se mezcle y la capacidad de la taza de servicio.

### DIFERENTES OFERTAS:

- 1 – Máquina 5 L en deposito x la compra de un pedido mínimo de chocolate.
- 2- Máquina de compra sin pedido mínimo
- 3- Compra de chocolate para preparar manualmente.

### TAMBIEN INDIVIDUAL

Si lo prefiere también puede conseguir nuestro chocolate en sobres individuales mono-dosis. Muy fácil de preparar.

### UN NEGOCIO MUY DULCE!!!!

- Ideal para desayunos y meriendas
- Como postre en sus menús
- Indispensable en repostería
- Para catering, buffet



**Preparación:** diluir en un recipiente el sobre de chocolate con ½ taza de leche, calentar con la máquina a vapor y servir.



gusti disponibili

