

Natfood e Almaverde Bio: arriva la cioccolata calda bio per i bar

cioccolata-av-102020-1c8d9668

Dall'inizio del 2020 Natfood è distributore esclusivo del marchio Almaverde Bio sul canale Ho.Re.Ca. In settembre 2020 la linea si arricchisce con LA CIOCCOLATA CALDA BIOLOGICA. Una cioccolata calda, densa, cremosa, dalla struttura sempre costante. Un gusto classico, sublime per il palato e per lo spirito. Perfetto per le fredde giornate e serate d'inverno. Una tazza di cioccolata biologica Almaverde Bio è fonte di proteine. Inoltre è senza glutine, senza grassi idrogenati, e senza nessun additivo.

Questa speciale cioccolata ha una ETICHETTA CORTA E TRASPARENTE.

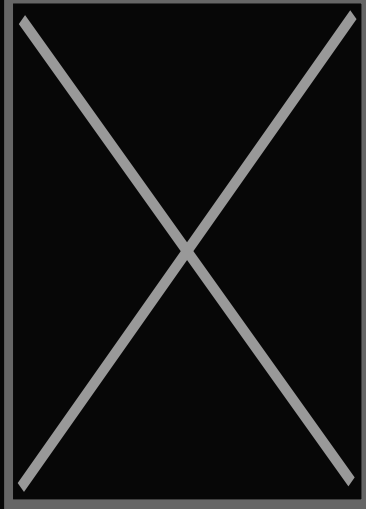
Solo 3 ingredienti di altissima qualità:

Cacao magro in polvere biologico.

Zucchero di canna biologico.

Amido di mais biologico.

Busta da 500g per la preparazione in cioccolatiera.



Oltre alla cioccolata Classica, grazie agli aromatizzatori biologici Almaverde

Bio forniti da Natfood, i baristi possono offrire altri 3 gusti altovententi, ovvero Nocciola, Vaniglia, e Cocco. Con una sola cioccolata tradizionale, e 3 sciroppi aromatizzatori, si compone così un menù assortito ed equilibrato di 4 gusti di cioccolata calda in tazza.

Natfood fornisce ai baristi il menù da tavolo a triangolo, e ovviamente anche la meravigliosa CIOCO-BOMBONIERA: la cioccolatiera da 3 litri, bianca con grafica speciale dedicata, per preparare alla perfezione la cioccolata calda biologica Almaverde Bio.