

MINI-VASITOS DULCES Y SALADOS



MINI VASITOS DULCES Y SALADOS

Especialmente diseñados para el catering, son versátiles, originales, coloristas y sobre todo...¡exquisitos!

Atlas Gourmet ha escogido para ti los siguientes sabores:

Mousse de Zanahorias y Jengibre con Coco y Uvas: Ideal para cambiar el sabor en el paso de pescado a carne...o al principio de los postres.

Mousse de Trucha y Agrios con Naranjas Confitadas: ¡Hay que probarlo!. La forma más sencilla de incluir el pescado en tus aperitivos.

Mousse de Queso de Cabra Tomate y Salmón: Tres sabores universales en un mismo vasito, ¡gustará a todo el mundo!

Duo Mousse Chocolate negro y praliné con corazón de avellana: Todo un clásico, con ingredientes de 1ª calidad.

Duo mousse de pistacho y chocolate blanco: Fundamental en tu lista de vasitos, un sabor excepcional y una presentación inigualable.

Frambuesa con chocolate blanco y topping de Frambuesa: El sabor natural de la fresa es el mejor exponente de la alta calidad de estos vasitos.

Mousse de exóticos con Naranja sanguina y arroz con leche: El toque más original para tus postres

* Solo tienes que descongelarlos y servirlos.

* Las mousses duran hasta 48 horas sin bajarse ni deteriorarse.

Bandejas de 20 Uds.

66 ml x vasito

