

MARKT & PRODUKTE

Neuheiten für Tasse und Spritzbeutel



Der Nutella-Spritzbeutel garantiert einfache Handhabung / Foto: Hellma

Hellma hat zwei neue Produkte für den Foodservice im Programm: die neue Sorte Giotto Momenti ? inspiriert von belgischem Spekulatius als Beigabe zum Kaffee und Nutella im Spritzbeutel.

Bald brechen wieder die kälteren Monate an. Auch dann sollten Gastronomen und Hoteliers ihren Gästen eine besondere Kleinigkeit an den Tassenrand legen können. Giotto Momenti ? inspiriert von belgischem Spekulatius schafft einen neuen Genuss. Zarte Creme in einer knusprigen Waffel, so wird das Produkt ab September erhältlich sein.

Der neue Nutella Spritzbeutel eignet sich ? ebenso wie die Großbinde im Eimer ? ideal für die Weiterverarbeitung der beliebten Nuss-Nugat-Creme in der Küche von Hotels, Gaststätten sowie Bäckereien, Kantinen und Großküchen in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen. Für den Koch, Caterer oder Bäcker bringt die Foodservice-Einheit mit Zusatznutzen eine Erleichterung bei der professionellen Weiterverarbeitung mit sich. So lassen sich mit dem Spritzbeutel Nachspeisen und Desserts, Eis, Kuchen oder auch Croissants, Hefeschnecken und Donuts einfach verfeinern. Durch die Beutelform ist kein Umfüllen mehr nötig, sodass sofort mit der Verarbeitung begonnen werden kann. Hellma bietet das neue Produkt ab sofort über den Großhandel an.