



Um “mundo” de chocolate

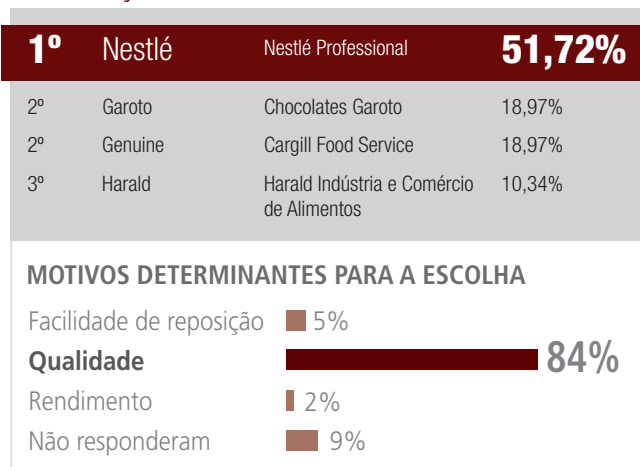
Quando falamos de sobremesas, existem muitas opções que pode ser oferecidas nos restaurantes. Podem ser doces regionais ou ligados à cultura da culinária que é oferecida, por exemplo. Mas quando abordamos esse momento tão importante de uma refeição completa, um ingrediente se revela como base para grande parte dos estabelecimentos que fazem as próprias sobremesas: o chocolate.

Tendo em vista essa demanda, as empresas oferecem opções adequadas

para esse tipo de utilização. Muitas questões estão envolvidas na escolha do produto, quando o assunto é o uso profissional: quantidade, flexibilidade, resistência ao calor, entre outros. Por isso, a Nestlé oferece algumas opções: são chocolates ao leite, meio-amargos, hidrogenados, em pó, blends e do tipo Marfim (branco). Além disso, a divisão de produtos para uso profissional da empresa lançou, no final do ano passado, o Classic Zero, que não possui lactose e nem açúcar.



INFORMAÇÕES SOBRE A CATEGORIA



NOME: Nestlé
SITE: www.nestleprofessional.com.br
TEL.: 0800 770 1176

POSIÇÕES ANTERIORES:
 1º lugar (2010)
 1º lugar (2011)

80%

apontaram a **QUALIDADE** como principal motivo pela escolha da marca Nestlé

LINHA DO TEMPO DO MERCADO

