

CHEGOU O NOVO



CONFETARIA



**PERFEITO PARA SEUS
DOCES E SOBREMESAS**

**FÁCIL
TEMPERAGEM**

**MÉDIA
FLUIDEZ**

**ALTO
RENDIMENTO**



**CONHEÇA A NOSSA LINHA
COMPLETA DE PRODUTOS:**

nestleprofessional.com.br



TUDO O QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE GAROTO® CONFEITARIA

O QUE É O GAROTO® CONFEITARIA?

GAROTO® Confeitaria é uma cobertura de alta qualidade que oferece um sabor intenso, fluidez e rendimento excepcionais, além de maior praticidade na hora de temperar! Com GAROTO® Confeitaria, você pode criar ovos de Páscoa, bombons, ganaches, raspas e recheios, com a qualidade GAROTO® que você já conhece, proporcionando um rendimento superior e maior lucratividade para o seu negócio!



O QUE É UMA COBERTURA DE ALTA QUALIDADE?



A cobertura de alta qualidade é uma fórmula inovadora que oferece um sabor intenso de chocolate ao leite, com maior praticidade e excelente custo benefício. Com esta tecnologia inovadora, aliada à consagrada marca GAROTO®, a cobertura proporciona ótima qualidade para todas as suas receitas, com os resultados que você já conhece!

POR QUE PRECISA SER TEMPERADA?

GAROTO® Confeitaria é elaborada com ingredientes de alta qualidade e utiliza CBE, que possui um comportamento similar ao da manteiga de cacau, proporcionando um excelente desempenho e sabor em todas as suas preparações. Dessa forma, GAROTO® Confeitaria necessita de temperagem, ao contrário das coberturas tradicionais do mercado.



QUAIS OS BENEFÍCIOS DA TEMPERAGEM?



A etapa da temperagem é fundamental para o manuseio da cobertura de alta qualidade, pois garante uma cristalização uniforme de forma mais segura, além do brilho e sabor que apenas GAROTO® Confeitaria pode oferecer.

GAROTO® CONFEITARIA É MAIS FÁCIL DE TEMPERAR?

Com maior resistência a altas temperaturas, GAROTO® Confeitaria facilita o processo de temperagem, reduzindo a chance de falhas e tornando a aplicação mais prática e acessível. Isso indica que você pode obter resultados perfeitos com maior segurança e facilidade, descomplicando o processo e tornando ele mais eficiente.



GAROTO® CONFEITARIA OFERECE MAIS RENDIMENTO?



Sim! Com GAROTO® Confeitaria, você terá um maior rendimento devido à excelente fluidez, que permite a criação de camadas delicadas, proporcionando uma cristalização perfeita, o que garante mais eficiência e aproveitamento em suas produções.