

The image features two white ceramic mugs filled with a rich, dark brown hot chocolate. The mugs are set against a dark blue, textured background that is scattered with fine particles of cocoa powder. The lighting is soft, highlighting the smooth surface of the chocolate and the white rims of the mugs. The overall composition is clean and modern, emphasizing the natural and warm qualities of the product.

wilëf

CHOCOLATE
CALIENTE
CACAO 100% NATURAL

wilëf



INTENSO AROMA y SABOR

Elaborado con selección de granos de cacao provenientes de Ecuador y Nueva Guinea, proveen exquisito aroma y delicioso sabor.

Fuente de antioxidantes, el chocolate caliente, a su vez, estimula, reconforta y reanima.

Prueba sus diferentes versiones de chocolate caliente, con y sin azúcar.

wilëf





wilëf

wilëf

SABOR Y AROMA INTENSO, ESTIMULA Y RECONFORTA.

CHOCOLATE CALIENTE

CACAO INTENSO / DULCE / NATURAL

CACAO INTENSO

100% NATURAL



CACAO PREMIUM PARA CHOCOLATE CALIENTE

100% Cacao natural en polvo; color, textura y sabor intenso. Sin sal, sin preservantes, saborizantes ni aromatizantes.

PREPARACIÓN: 1 PORCIÓN

En máquina _ Capuchinador de espresso

Agregar 150ml de leche entera, semidescremada o descremada en lechero. Agregar una medida dosificada de chocolate Wilëf en polvo, mantener en capuchinador por 30 segundos a 1 minuto o hasta conseguir temperatura y consistencia deseada. Servir.

A fuego directo

Agregar 150ml de leche entera, semidescremada o descremada en lechero. Agregar una medida dosificada de chocolate Wilëf en polvo, mantener a fuego lento sin dejar de revolver hasta punto de ebullición o hasta conseguir temperatura y consistencia deseada. Servir.

DISPONIBLE EN:

500 g  17 a 20
CONT. NETO PORCIONES

1.000 g  32 a 35
CONT. NETO PORCIONES

1.500 g  50 a 53
CONT. NETO PORCIONES

Dosificación: 1 porción
30 g cada 150 ml de leche



Nuestro chocolate caliente **Wilëf sin azúcar**, está endulzado con MALTITOL y SORBITOL.

El **MALTITOL** es un endulzante natural derivado del azúcar que es usado como sustituto, ya que, además de no afectar el sabor ni las características del chocolate, es reducido en calorías y puede ser consumido por diabéticos (previa autorización médica).

El **SORBITOL** es un derivado del azúcar que se encuentra de forma natural en algas, hojas y frutos.

wilëf

TEXTURA ARMÓNICA CON NOTAS DULCES. LIBRE DE AZÚCAR.



CHOCOLATE CALIENTE

ENDULZADO / INTENSO / NATURAL

SIN AZÚCAR

CACAO
100% NATURAL
ENDULZADO



CACAO PREMIUM PARA CHOCOLATE CALIENTE

100% Cacao natural en polvo, **libre de azúcar**, de color, textura y sabor intenso. Endulzado con sorbitol y maltitol. Sin sal, sin preservantes, saborizantes ni aromatizantes.

PREPARACIÓN: 1 PORCIÓN

En máquina _ Capuchinador de espresso

Agregar 150ml de leche entera, semidescremada o descremada en lechero. Agregar una medida dosificada de chocolate Wilëf en polvo, mantener en capuchinador hasta conseguir temperatura y consistencia deseada. Servir.

A fuego directo

Agregar 150ml de leche entera, semidescremada o descremada en recipiente. Agregar una medida dosificada de chocolate Wilëf en polvo, mantener a fuego lento sin dejar de revolver hasta punto de ebullición o hasta conseguir temperatura y consistencia deseada. Servir.

DISPONIBLE EN:

500 g  17 a 20
CONT. NETO PORCIONES

1.000 g  32 a 35
CONT. NETO PORCIONES

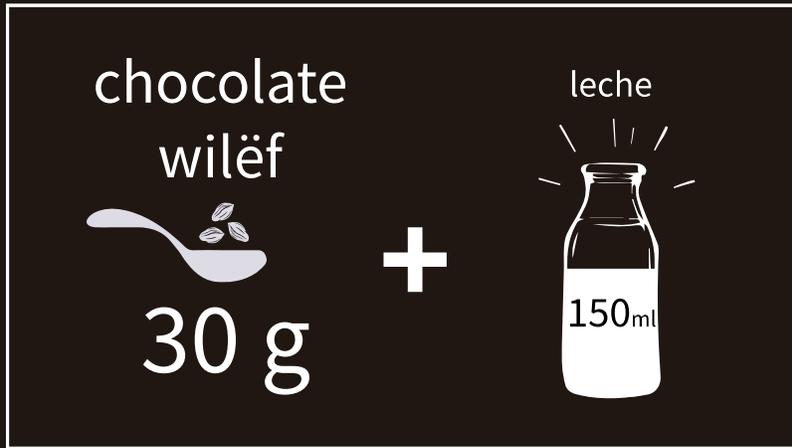
1.500 g  50 a 53
CONT. NETO PORCIONES

Dosificación:
30 g cada 150 ml de leche



PREPARACIÓN

☺ 1 porción



Capuchinador
de espresso



=

A fuego
directo



↓
textura
deseada



↓
a punto
de hervor



CHOCOLATE
CALIENTE