

I POMÉE, LA NOUVELLE VERRINE EN PULPE DE CANNE de Solia qui enchante les buffets traiteur

SOLIA, plus créative que jamais, dévoile sa nouvelle création exclusive à destination des traiteurs et organisateurs de réception : la verrine Ipomée.

Designée et développée par les équipes R&D de SOLIA, cette verrine aussi élégante que surprenante s'inspire des courbes de l'Ipomée, une jolie fleur en forme de trompette.

Avec sa contenance de 45 ml, elle s'adapte parfaitement aux cocktails dînatoires et met en valeur toutes sortes de préparations, salées ou sucrées.

Ipomée répond également aux besoins des professionnels en quête de solutions pratiques et naturelles. La pulpe de canne, biodégradable et certifiée Home Compost, lui confère une très bonne résistance aux corps gras et à la chaleur, qu'elle supporte sans perdre de sa rigidité.

Deux nouveaux formats (20 ml et 25 ml) feront prochainement leur apparition. En outre, SOLIA propose à son catalogue plusieurs plateaux, serviteurs et boîtes pour soigner leur présentation sur les buffets et faciliter le transport des verrines Ipomée.

INFOS TECHNIQUES /

Disponible en 45 ml

WWW.SOLIA.FR

