

ON DEMAND

WEBINAR



COMO AUMENTAR A EFICIÊNCIA DA SUA FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE

Nesta ocasião, o Supervisor de Vendas LATAM e especialista do mercado de Confeitaria, Jorge Luiz Franzener Filho apresentou os processos e equipamentos que irão:

- Melhorar a eficiência da sua planta de fabricação de chocolate;
- Te auxiliar a desenvolver e ressaltar sabores;
- Manter a qualidade do seu chocolate constante;
- Garantir a repetibilidade das suas receitas.

Tudo isso para chocolates premium, padrão, coberturas e especialidades, como chocolates dietéticos, com diferentes tipos de açúcares e aditivos e até chocolate branco.

Não perca a chance de adquirir conhecimento prático e aprofundado, com exemplos tangíveis e uma abordagem didática

ASSISTA AGORA

NETZSCH

Clique no botão para ver o vídeo. Se você não for redirecionado, digite o seguinte link em seu navegador:
<https://youtu.be/vn-5DxXUnck>