

## ¡HAZ DE LO ORDINARIO ALGO EXTRAORDINARIO!

¿Quieres ofrecer productos Premium al personalizar tus postres de chocolate? Da un giro a tus postres clásicos, agrega valor a tus creaciones y aumenta la utilidad de tu negocio...

## ¡INSPIRA AL ARTISTA QUE HAY DENTRO DE TI CON MONA LISA®!

Hacemos realidad las creaciones de chocolate más artísticas mediante nuestra oferta de productos con la finalidad de **crear un factor ¡WOW! para tus consumidores a través del color, la forma, el sabor y la textura.**

Buscamos ayudarte a impresionar y complacer a tus clientes con creaciones únicas y extraordinarias y, al mismo tiempo, **hacer más eficiente tu trabajo en la cocina.**

Fundada en 1987 por el chef pastelero Peter Thom con la visión de producir decoraciones prefabricadas para hacer sus postres más atractivos, Mona Lisa® hace referencia a Da Vinci y su obra maestra, pues fue la primera persona que combinó **ARTE, CIENCIA y TECNOLOGÍA para crear piezas extraordinarias.**

Mona Lisa® llega a nuestro país con **16 productos que lograrán que ningún postre pase desapercibido:**

- **Crispearls** - Galletas confitadas de chocolate amargo, leche, blanco, Gold, Ruby y un mini mix. Tus perlas favoritas en los colores de Callebaut ahora bajo la marca de **Mona Lisa**.
- **Blossoms** - Pequeños taquitos de chocolate. La decoración delicada y romántica que convierte cualquier postre en atractivo para la vista; disponible en chocolate amargo, con leche, blanco y Gold.
- **Meringue drops** - Crujientes gotas de merengue sabor fresa de color rosa... ¡alegría y diversión!
- **Duo chocolatto (sticks)** - Bastones de chocolates bicolor, ¡los favoritos de todos los tiempos!
- **Slim pencils** - Delgados bastones de chocolate amargo o de caramelo. Decoraciones tradicionales que responden a las tendencias modernas.
- **Popping candy cubierto de chocolate** - Pequeñas hojuelas de caramelo cubierto con sabor chocolate amargo o con leche que brincan en la boca.





