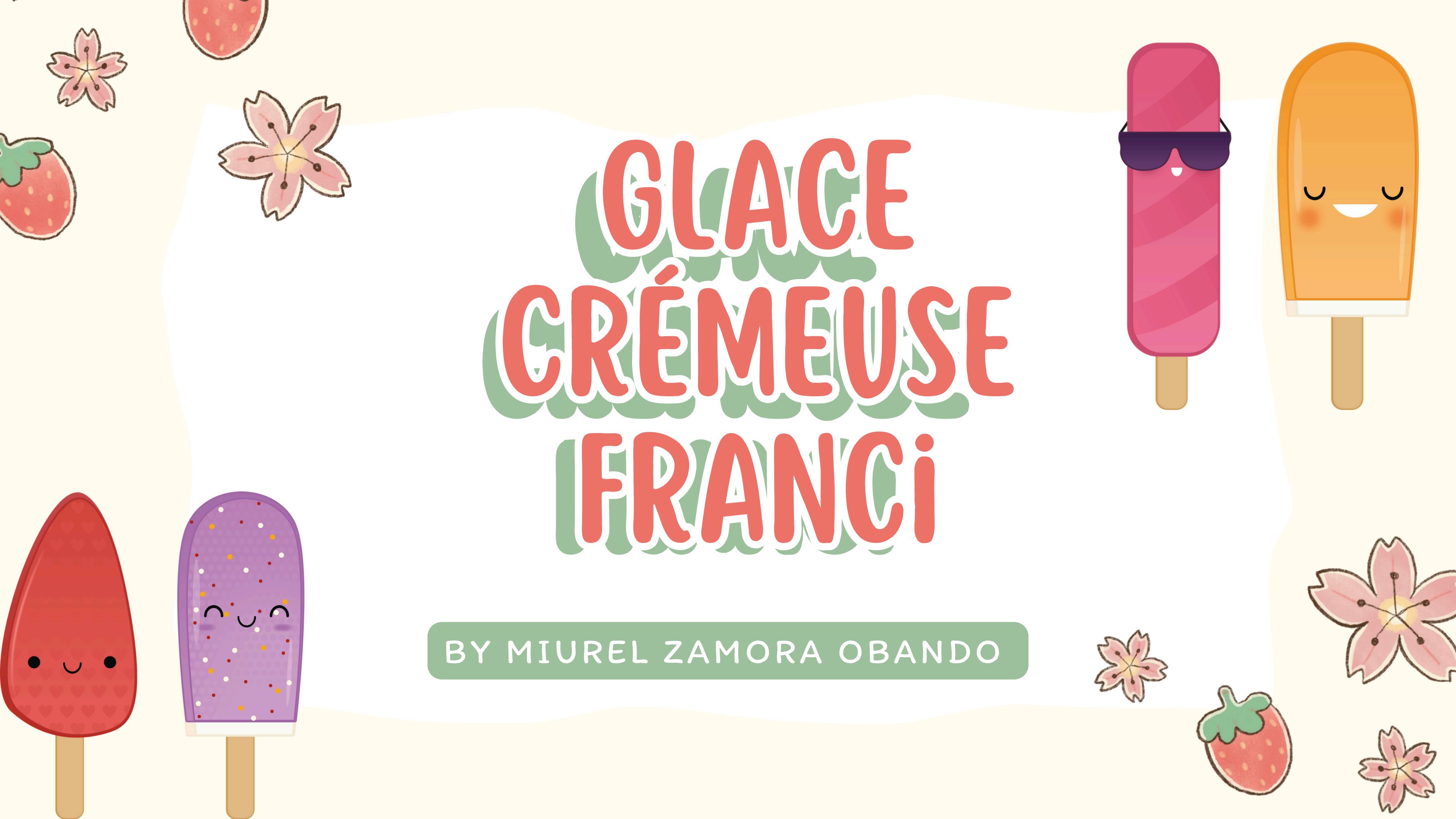


# GLACE CRÉMEUSE FRANCI

BY MIUREL ZAMORA OBANDO



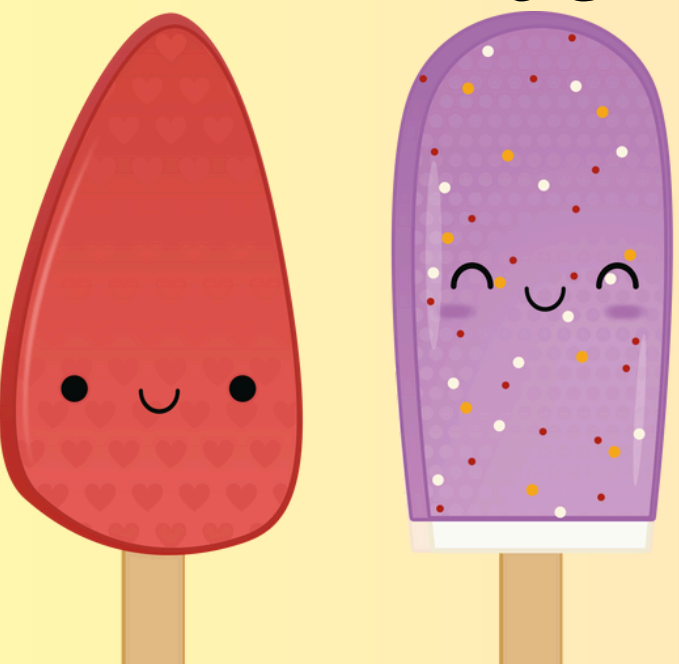
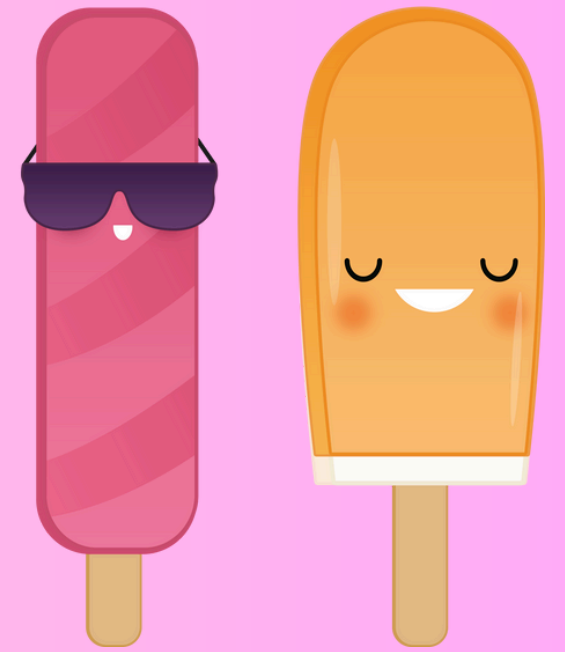
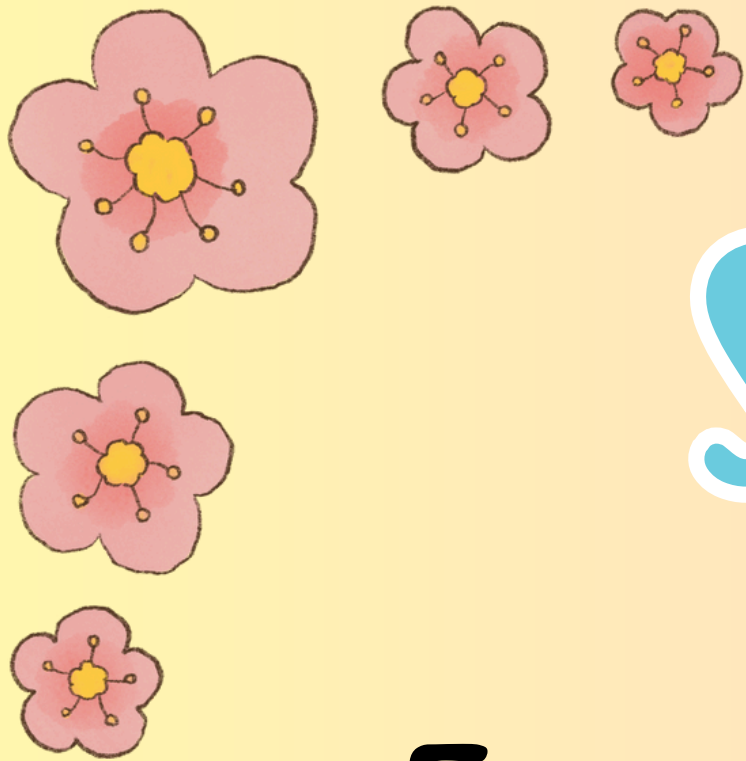
# CONTENIDOS

Cosas para realizar el producto

- **Semillas de Marañón y Almendras y cacao**
- **Sartén, maquina de moler, cucharas medidoras**
- **Estevia, leche de soja, vainilla, sal**

# SOBRE EL PRODUCTO

Es un producto realizado en su mayoría de manera artesanal, no contiene ingredientes de origen animal y es light lo que permite a las personas vegana y deabetes.



# ESLOGAN

La naturaleza es deliciosa



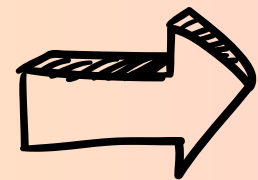
LOGO



# ELABORACIÓN

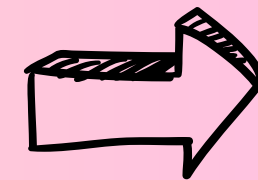
01

Limpiar y desinfectar los ingredientes.



02

Realizar el chocolate con las semillas de cacao



03

Realizar el helado de vainilla e integrar todas las semillas y el chocolate y empacar.



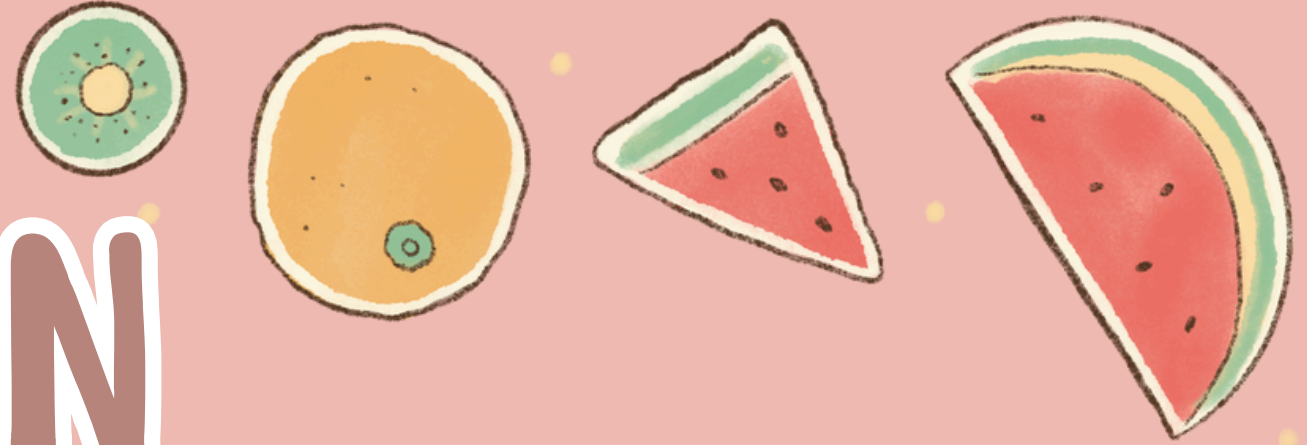
# Finalizacion del producto

El producto pasa por el proceso de empaquetado en el cual se colocan en el recipiente de cartón y se le agregan el logo, el eslogan y la tabla nutricional y fecha de caducidad entre otros.



# CONCLUSION

Es un producto  
inclusivo de óptimo  
consumo, que promueve  
la ingesta de un postre  
sano que respeta la  
naturaleza.



MUCHAS  
GRACIAS

