CALLEBAUT

ChocO'shine™

La glassa pronta all'uso
con vero cioccolato

Una soluzione
davvero brillante!

ChocO'shine™

Scopri la vera glassa di cioccolato

Ora puoi finalmente avere risultati perfetti nelle tue creazioni di pasticceria, con un risparmio di tempo davvero eccezionale! Riservata ai migliori professionisti artigiani, Callebaut presenta ChocO'shine™ – una vera e propria rivelazione nel campo delle **glasse pronte all'uso**!
Una combinazione perfetta tra ingredienti nobili, un aspetto brillante e un gusto fantastico.

La brillantezza

ChocO'shine™ garantisce una **brillantezza perfetta**. La sua ricetta esclusiva è ispirata alla tradizione artigiana più qualificata.

Il gusto

ChocO'shine™ non è una normale glassa al cioccolato: la sua ricetta contiene il **41% di cioccolato Callebaut** e non semplicemente polvere di cacao come molte glasse presenti sul mercato. Inoltre ChocO'shine™ ha un gusto ed una dolcezza **assolutamente equilibrati**.

Risultati perfetti

ChocO'shine™ è stato creato e sviluppato per garantire risultati perfetti:

- ✓ **Assenza totale di bolle d'aria**
- ✓ **Effetto a specchio, brillantezza straordinaria, consistenza ideale per non colare**
- ✓ **Perfezione al taglio**: ChocO'shine non si attacca al coltello e rimane perfetto al taglio.

I vantaggi

ChocO'shine™ non solo garantisce risultati perfetti ma fa realmente guadagnare tempo prezioso. Infatti:

È pronto all'uso!

ChocO'shine™ è pronto all'uso: puoi utilizzarlo immediatamente dopo averlo riscaldato.

È veloce da riscaldare

Riscaldato a 40°C, ChocO'shine™ ha la struttura perfetta per essere applicato sui prodotti congelati.

Per risparmiare tempo, il prodotto può essere riscaldato al microonde direttamente nella sua confezione.

È facile da usare

La struttura di ChocO'shine™, grazie alla finezza del cioccolato utilizzato, è ideale per una veloce e facile applicazione, con o senza la spatola. La glassatura potrà essere così realizzata in un attimo, senza sgradevoli bolle d'aria.

Ed infine.... è una glassa che può essere congelata!

ChocO'shine™ può essere utilizzato sui prodotti di pasticceria surgelata e, dopo l'applicazione, può essere congelato: i risultati si mantengono impeccabili, senza perdere brillantezza!
Quanto tempo risparmiato per i maestri pasticcieri nei periodi di lavoro più intenso!

Shelf life lunga

ChocO'shine™ vanta una shelf life molto lunga rispetto alle normali glasse artigianali, che durano circa 2 settimane:

- confezione sigillata: 12 mesi
- dopo l'apertura: 4 settimane (conservato a 4-6°C, nella confezione originale accuratamente chiusa)

Informazioni tecniche

- ChocO'shine™ è realizzato con cioccolato Callebaut.
- Per ottenere una struttura fluida e facile da lavorare, è necessario scaldare il prodotto a 40°C.
- ChocO'shine™ può essere congelato (applicare il prodotto su preparazioni già congelate).
- Shelf life:
  - confezione sigillata: 12 mesi
  - dopo l'apertura: 4 settimane (conservato a 4-6°C nella confezione originale accuratamente chiusa)

Suggerimento:
Dopo ogni utilizzo e prima di riporre il prodotto in frigorifero, isolarlo con un film di plastica. Questo è il metodo ideale per conservare il prodotto a lungo e nel migliore dei modi.

Nome	Descrizione	% Cioccolato	Codice	Confezionamento
ChocO'shine™ fondente	Glassa fondente extra lucida, pronta all'uso.	41%	FWD-41CHOCSH-Z35	**Secchio da 6 kg**

Per essere sempre aggiornato, visita il nostro nuovo sito: www.callebaut.com

Visita **www.callebaut.com** per nuove ispirazioni, informazioni e per accedere alle nostre dimostrazioni on-line sui prodotti e sulle tecniche di lavorazione più evolute.
Tutte le tue domande sul cioccolato avranno finalmente una risposta professionale e rapida!

CALLEBAUT
INSPIRED BY YOUR CRAFTSMANSHIP

Scopri una fonte di ispirazione unica: **www.callebaut.com**

BARRY CALLEBAUT Italia SpA - Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 - 20090 Assago-Milano
Tel.: +39 02 57 51 44 87 - 02 57 51 42 94 / Fax: +39 02 57 79 07 83 - 02 57 51 45 51