CALLEBAUT

Croccantezza in formato mini con un gusto al cioccolato maxi

Crispearls™, le perle di cioccolato con cuore di croccante biscotto
ora al cioccolato fondente, al latte e bianco

Crispearls™ al cioccolato fondente, al latte e bianco

La sorprendente croccantezza arricchisce il sapore, la consistenza e il look

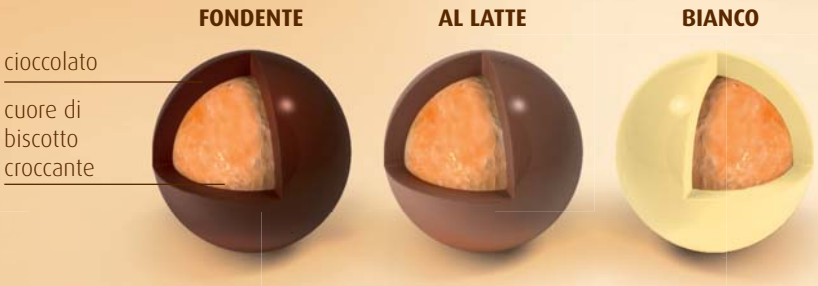
Ora, grazie a Callebaut, sarà più semplice rendere pasticcini, dessert e dolciumi ancora più saporiti, consistenti e raffinati. Con le Crispearls™ al cioccolato fondente, al latte e bianco potrete decorare e rifinire qualsiasi vostra creazione in modo divertente, saporito e croccante. Crispearls™: la vera bellezza la si trova nelle piccole cose.

Dimensioni ridotte, gusto gigantesco

Le Crispearls™ Callebaut sono simili a microscopiche sfere di caviale: solo 2 - 3 mm di diametro! Ma quando se ne apre la confezione si resta impressionati dall'aroma e dal gusto del cioccolato! Le Crispearls™ sono prodotte con le migliori coperture di cioccolato. E ciò garantisce un gusto straordinario, anche per una perla così piccola.

Croccantezza interna

Ogni perla ha un cuore di biscotto tostato che dona alle Crispearls™ una sorprendete croccantezza. Una croccantezza che dura! Anche nei ripieni cremosi quali mousse di cioccolato, gelato ecc.



Il potere dell'aspetto!

- Lo speciale processo dragée di Callebaut garantisce a ciascuna Crispearl™ la perfetta rotondità e brillantezza di una perla.
- Le Crispearls™ renderanno ogni vostra creazione ancora più irresistibile grazie al loro aspetto raffinato, sobrio e allo stesso tempo divertente.

Applicazioni

Un'idea grandiosa per la vendita

- Le Crispearls™ sono semplicemente irresistibili anche da sole: una delizia per i vostri clienti da gustare a qualsiasi ora del giorno!
- Una confezione originale trasforma le Crispearls™ in un ottimo impulso all'acquisto: basta guardarle per aver voglia di comprarle!

Decorazione raffinata

- Le Crispearls™ sono una decorazione croccante e divertente su dessert, pasticcini e dolciumi.
- Applicarle su una superficie viscosa come quella di marmellata, glassa, cioccolato morbido ecc.

Suggerimento:
Per un aspetto unico e ancora più festoso è possibile colorare le Crispearls™ in oro o argento utilizzando l'apposita pistola per aerografo.

Per ripieni consistenti

- Le Crispearls™ possono essere mischiate a ingredienti per ripieni cremosi – quali panna cotta, crème brûlée o altri – e congelate (in uno stampo Flexipan®).
- Queste perle conferiscono ai ripieni cremosi un tocco saporito e croccante in meno di un minuto!

Colore e contrasto in mousse e gelati

- Le Crispearls™ mantengono il proprio gusto e la propria croccantezza anche quando vengono aggiunte al gelato e congelate.
- Se mischiate ad una mousse di cioccolato le Crispearls™ l'arricchiscono con un seducente contrasto di consistenza. Anche in questa applicazione le perle non perdono la loro croccantezza.

Dati tecnici

Nome	Codice d'ordine	Descrizione	% di cioccolato % di cacao % di biscotto croccante	Confezione
Crispearls™ Fondente	CED-CC-45CRISP-809	Piccole perle lucide di cioccolato fondente con un cuore di biscotto tostato croccante.	85% Min. 49% 15%	Confezione da 800 g
Crispearls™ Al latte	CEM-CC-25CRISP-809	Piccole perle lucide di cioccolato al latte con un cuore di biscotto tostato croccante.	85% Min. 30% 15%	Confezione da 800 g
Crispearls™ Bianco	CEW-CC-30CRISP-809	Piccole perle lucide di cioccolato bianco con un cuore di biscotto tostato croccante.	85% Min. 30% 15%	Confezione da 800 g

- Allergeni: contiene glutine. Fondente: può contenere tracce di arachidi, nocciole e latte. Al latte/bianco: può contenere tracce di arachidi e nocciole.
- Durata di conservazione: 12 mesi

CALLEBAUT
PASSIONE PER LA VOSTRA PROFESSIONE

Scoprite una grande fonte di ispirazione: **www.callebaut.com**

Barry Callebaut Italia SpA · Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 · 20090 Assago-Milano · Tel. +39 025 751 44 87 - 42 94 · Fax +39 025 779 07 83 - 45 51

Venite a scoprire la nuova sezione dedicata alla pasticceria su Callebaut TV

Scoprirete tutto quello che c'è da sapere sull'uso del cioccolato in pasticceria e come ottenere risultati superbi con glasse, mousse al cioccolato, finiture con l'aerografo e molto altro ancora. Callebaut TV vi aiuta tutti i pasticceri a risolvere qualsiasi problema insorto durante la lavorazione del cioccolato. E spiega come ottenere un risultato finale stupefacente.

Visitate il sito www.callebaut.tv