CALLEBAUT

Siete pronti a tuffarvi in una fontana di puro sapore?

Da adesso il cioccolato Callebaut è disponibile anche nella versione per fontane di cioccolato!

Cosa c'è di più delizioso e goloso del cioccolato caldo fuso? Callebaut propone un cioccolato fondente e al latte, ideale per fontane di cioccolato! Una delizia per gli amanti del dessert!

Varietà di cioccolato dal classico gusto Callebaut

· Il cioccolato per fontane è disponibile nella versione fondente e al latte:

Cioccolato fondente:
perfetto equilibrio fra il sapore del cacao e del caramello dolce. Arricchito con vaniglia naturale.

Cioccolato al latte:
equilibrio perfetto con un marcato aroma di caramello. Arricchito con vaniglia naturale.

· Entrambi i gusti si basano sui tipi di cioccolato classici Callebaut.
· La forma Callets™ consente un facile dosaggio e scioglimento del cioccolato.

Elevato contenuto di burro di cacao: garantito per fontane e fondute

· Callebaut aggiunge del burro di cacao supplementare alle ricette in modo da conferire al cioccolato una viscosità unica: ♦♦♦♦♦
· Una volta sciolto, il cioccolato è molto liquido e mantiene costanti le sue caratteristiche di fluidità. In tal modo si rende ideale per fontane e fondute!

Specifiche tecniche

· Durata: fondente 24 mesi – al latte 18 mesi
· Si raccomanda di conservare in luogo fresco: 12-18°C
· Certificato Kosher Dairy
· Evitare qualsiasi tipo di aggiunta o di contatto con l'acqua (per questioni igieniche/e per evitare che il cioccolato si addensi)
· Utilizzare lo stesso cioccolato per un massimo di 2 giorni, poi sostituire (dopo aver pulito ed asciugato la fontana)

Codice	Descrizione	Min. % di cacao	Min. % di latte	Confezione
CHD-N811FOUNNV-552	Cioccolato fondente per fontane con equilibrato gusto dolce-amaro	56,9	–	Callets™ da 2,5 kg
CHM-N823FOUNNV-552	Cioccolato al latte per fontane con delicato aroma caramellato	37,8	20,4	Callets™ da 2,5 kg

CALLEBAUT
PASSIONE PER LA VOSTRA PROFESSIONE

Per ulteriori informazioni tecniche: 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

RE: Barry Callebaut Belgium nv · Aalstersestraat 122 · 9280 Lebbeke-Wieze · Belgio BERLIN