CHOCOLATE MOUSSE

Incomparabili nel gusto, pronte per la tua creatività!

- ✓ Senza pari sul mercato: la prima Chocolate Mousse che sembra davvero fatta artigianalmente!
- ✓ ... e si risparmia tempo: **pronta in soli 5 minuti!**
- ✓ Più gustosa che mai: ricetta ineguagliabile a base di un'altissima percentuale di cioccolato Callebaut!
- ✓ Consistenza unica: perfetta sia per essere colata nei bicchieri sia per realizzare "quenelles"!

Mousse al cioccolato fondente

- **75% di cioccolato Callebaut**
- Colore scuro intenso
- Gusto di cioccolato pieno e ricco

Mousse al cioccolato al latte

- **70% di cioccolato Callebaut**
- Colore marrone chiaro
- Gusto dolce di cioccolato al latte cremoso

Mousse al cioccolato bianco

- **58,5% di cioccolato Callebaut**
- Colore bianco
- Gusto di cioccolato bianco cremoso con dolci punte di caramello

Chocolate Mousse con il sapore del vero cioccolato Callebaut – uniche nel loro genere!

- Le Chocolate Mousse Callebaut sono semplicemente incomparabili: contengono il meglio dell'eccezionale cioccolato Callebaut!
- Le prime Chocolate Mousse che sembrano davvero fatte artigianalmente!

Una consistenza che si presta alle più svariate presentazioni

- La consistenza di tutte le Chocolate Mousse è piena e ricca di gusto. Inoltre la struttura soda e spumosa è la stessa delle mousse fatte artigianalmente!
- Inoltre questa consistenza permette di realizzare "quenelles" per simpatiche presentazioni
- Può anche essere versata, prima di essere messa in frigo, in bicchieri da dessert o in coppette!

Pronta all'uso – che risultato, che guadagno!

- Guadagna tempo con la semplice preparazione delle Chocolate Mousse: 4 fasi ed è subito pronta!

Aggiungere 1 l. di latte per 800 gr. di polvere

Montare ad alta velocità

Versare la mousse in coppe o bicchieri

Mettere in frigorifero e servire!

- Semplice da dosare: 1 sacchetto di polvere da 800 gr. + 1 litro di latte = +/– 36 porzioni da 50 gr.!
- Tempo di preparazione: 5 minuti più 2 ore di frigorifero

Chocolate Mousse - Informazioni tecniche

- Una volta pronta e messa nel bicchiere, può essere anche congelata (- 18°C).
- Conservare in ambiente fresco e asciutto, senza odori, a 12°C – 20° C
- Shelf life: Dark e Milk Chocolate Mousse: 18 mesi; White Chocolate Mousse: 12 mesi.

Nome	Descrizione	Codice	Confezionamento	Cartone
Dark Chocolate Mousse	Mix in polvere per la preparazione istantanea di una mousse al cioccolato fondente	**CHD-MO-D-X27**	Sacchetti da 800 gr.	10 sacchetti/8 Kg.
Milk Chocolate Mousse	Mix in polvere per la preparazione istantanea di una mousse al cioccolato al latte	**CHM-MO-M-X27**	Sacchetti da 800 gr.	10 sacchetti/8 Kg.
White Chocolate Mousse	Mix in polvere per la preparazione istantanea di una mousse al cioccolato bianco	**CHW-MO-W-X27**	Sacchetti da 800 gr.	10 sacchetti/8 Kg.

CALLEBAUT
INSPIRED BY YOUR CRAFTSMANSHIP

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