



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

A CALLEBAUT® AZ ORIGIN CSOKOLÁDÉ KOLLEKCIÓVAL TÁMOGAT A KÜLÖNLEGES ÍZPÁROSÍTÁSOK FELFEDEZÉSÉBEN



SINGLE ORIGIN

- Ezen csokoládék mindegyike egy adott ország vagy régió kakaóbabjaiból készül
- Kiváló feldolgozhatóság a tökéletes végeredményért
- Különleges ízvilág, mely visszaadja az adott termőhely egyedi sajátosságait

BLEND OF ORIGINS

- Különleges kakaóbabok házasítása különböző országok vagy régiók ültetvényeiről
- Intenzív, kiegyensúlyozott ízek
- A kakaóbab keverőmester (Master Blender) aprólékos munkájának eredménye

weboldal: www.gwn.hu

e-mail: info@gwn.hu

GOODWILL
1996

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel.: +36 28/920-900



Java 32,6% KAKAÓTARTALOM

Jáva szigetén termesztett gazdag ízvilágú Criollo kakaó fajta terméséből készült tejsokoládé. Gyümölcsös ízvilágának köszönhetően trópusi hangulatot varázsol csokoládés krémeknek és töltelékeknek. Kiszerezés: 2,5 kg.

Arriba 39% KAKAÓTARTALOM

Intenzív, összetett kakaós ízvilágú tejsokoládé. Az Arriba önmagában is élvezetes, de széles körben felhasználható ganache-hoz, habokhoz, cremeux-höz vagy szószokhoz. Kiszerezés: 1 kg, 2,5 kg.



Brazil 66,8% KAKAÓTARTALOM

Bahia tartományban található Ouro Verde ültetvény válogatott termésének és az Amazonas-medencében termelt Trinitario fajták házasításának varázslatos eredménye. Csodálatosan komplex étcsokoládé határozott kakaó ízzel, hosszantartó füstös lecsengéssel. Kiszerezés: 2,5 kg.



Ecuador 70,4% KAKAÓTARTALOM

Talán az egyik legizgalmasabb Callebaut Origin csokoládé. Harmonikus ízvilágának köszönhetően számtalan ízpárosításra ad lehetőséget. Karakteres ízeket kölcsönöz mousse-oknak és csokoládés deszerteknek. Kiszerezés: 2,5 kg.



Madagascar 67,4% KAKAÓTARTALOM

Madagaszkár szigete a világ legkülönlegesebb ízeit rejt: vaníliát, dohányt, fűszereket és egzotikus gyümölcsöket. Az itt termelt kakaó íze is ezt tükrözi, édes és gyümölcsös. Változatosan párosítható gyümölcsökhöz és fűszerekhez, főként táblás csokoládé készítéséhez javasoljuk. Kiszerezés: 1 kg, 2,5 kg.



Sao Thomé 70% KAKAÓTARTALOM

Intenzív, komplex karakterének köszönhetően népszerű a csokoládé rajongók körében. Különleges karaktert ad mousse-oknak és krémeknek, de jól használható bonbon készítéshez is. Kiszerezés: 1 kg, 2,5 kg.



Satongo 72,2% KAKAÓTARTALOM

Egyedülálló csokoládé, mely Afrika különböző termőterületéről származó kakaóbabok harmonikus házasításának eredménye. Mélybarna színű, gazdag és testes étcsokoládé, fás és erdei gyümölcsös jegyekkel. Kiválóan alkalmas táblás csokoládék és formázott bonbonok készítésére. Kiszerezés: 2,5 kg.



Kumabo 80,1% KAKAÓTARTALOM

Kifejezetten sötét színű étcsokoládé, intenzív és erőteljes kakaós karakterrel. Különböző termőhelyekről származó afrikai kakaóbabok keveréke. Élénk savasság és erdei gyümölcsös, vörös teás zamatok jellemzik. Jól párosítható szecsuáni borshoz, trópusi gyümölcsökhöz, de akár sörhöz és borhoz is. Kiszerezés: 2,5 kg.

