



Adjon ízt, színt és textúrát Cukrászati és pékipari termékeinek

Süthető csokoládék és krémek, ropogós textúrák...

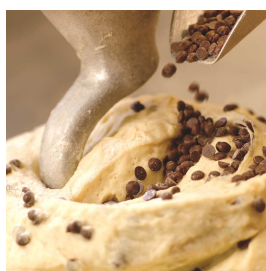
Gazdagítsa süteményeit süthető csokoládéinkkal és krémeinkkel!

A Callebaut cég sütemények és finom pékáruk készítéséhez is alapanyagok széles választékát kínálja, melyek kiváló sütésálló tulajdonságokkal bírnak. Ízek és formák variálására csábítanak, mindemellett garantálják a tökéletes végterméket a kifejezetten sütéshez beállított kakaóvaj tartalomnak köszönhetően. Süthető termékeink akár a 200 °C-os hőmérsékletnek is ellenállnak, nem folynak ki a tésztákból.

Főbb felhasználási terület: töltelökként péktermékekben, finom pékáru termékekben, cukrászati alkalmazásokban és édesiparban egyaránt (croissant, muffin, kekszek, torták stb.)

Süthető csokoládé rudak

- 43%-os kakaótartalmú étcsokoládéból készül
- Croissant-ok, finom pékáruk töltéséhez kiválóan alkalmas
- **8 cm hosszú változata** szortimentünkben állandóan megtalálható, rendelhető továbbá 38 cm hosszú, és 8cm-es extra vékony szájakban is
- 1,6 kg-os dobozos kiszerelés (kb. 300 db/dbz)



Süthető csokoládé cseppek

- Étcsokoládé cseppek szilárd testtel, különösen intenzív kakaó ízzel
- 47%-os étcsokoládéból készülnek
- Tésztákba, töltelékhez keverve kiváló csokoládés ízt adnak
- Készletről megvásárolható **„M” méretű változatuk**, valamint kisebb és nagyobb csepp-méretben is rendelhetők (XS, S, M, L)
- A termék 10 kg-os, zsákos kiszerelésben kapható

Süthető csokoládé darabok (chunks)

Ha igazán erőteljes csokoládé ízt akar adni süteményének, ez az, amire szüksége van! Kiválóan alkalmazható kevert tészták, piskótás termékek készítéséhez, melyek hosszabb sütési időt igényelnek.

- Muffinok, brownie-k, kevert tészták ideális ízesítői
- Kapható **ét-, tej- és fehér csokoládé változatban** is
- Készletünkről megvásárolható 10 kg-os dobozos formában



Nyersanyagok és ropogós textúrák

- 100%-os kakaó massa, 100%-os kakaóvaj, 100% kakaópor többféle zsírtartalommal
- Aprított, pörkölt **kakaóbab töret**: meglepően ropogós textúra alapanyagként és dekorációként egyaránt

Süthető krémek: Crème Dell'Artigiano az „olasz stílusú” péksütemények tökéletesítésére



A Crème Dell'Artigiano, kellemesen lágy töltelékeket olyan péksüteményekhez, finom pékárukhoz ajánljuk, melyeknél fontos az intenzív csokoládé- és mogyoró íz. Könnyen adagolhatóak, kenhetőek, nyomózsákból tölthetőek.

- Felhasználásuk sokrétű
- Lágy textúra a végtermékben, ami nem szárad ki
- Krémes íz
- Fagyasztott termékekben is ideálisan felhasználhatók
- Jól használható házi készítésű krémek elkészítéséhez
- Cukrászati eljárásokhoz, alapkrémek ízesítésére is jól használhatók

Különböző ízekben:

- Crème Dell'Artigiano Fondente:** süthető kakaós krém, 15,5% kakaó- és 5% mogyoró tartalommal
Crème Dell'Artigiano Nocciola: süthető mogyorós krém, 10,5% mogyoró tartalommal
Crème Dell'Artigiano Mandorla: süthető mandulás krém, világos színű, 15% mandula tartalommal

Hamarosan!

- Crème Dell'Artigiano Extra bitter:** süthető kakaós krém, extra magas kakaótartalommal
Crème Dell'Artigiano Bianco: süthető krém, világos színű,

Készleten lévő termékeink

Termék kód	Megnevezés	Összetétel	Csomagolás	Szav. idő
TB-55-8-356	Süthető étcsokoládé rúd (8 cm)	43,9% kakaótartalom	1,6 kg/dbz	24 hónap
VH-9410-554	Süthető étcsokoládé csepp (M)	47,9% kakaótartalom	10 kg/zsák	24 hónap
CHD-CU-20X014-471	Süthető étcsokoládé darabok	39,1% kakaótartalom	10 kg/karton	24 hónap
CHW-CU-20V001-471	Süthető fehér csokoládé darabok	19,9% kakaó, 24,8% tej	10 kg/karton	12 hónap
N16-OH40-T06	Crème Dell'Artigiano Fondente	15,5% kakaó, 5% mogyoró	10 kg/vödör	12 hónap
NO5-OH40-T06	Crème Dell'Artigiano Nocciola	10,5% mogyoró tartalom	10 kg/vödör	12 hónap
V00-OH35-ITWNV-T06	Crème Dell'Artigiano Bianco	34,6% zsírtartalom	10 kg/vödör	12 hónap
CM-CAL-552	Kakaómassza (pasztillás)	100% kakaómassza	2,5 kg/zacskó	24 hónap
NCB-HDO3-654	Kakaóvaj (pasztillás)	100% kakaóvaj	3 kg/vödör	12 hónap
CP-666	Kakaópor	100% kakaópor (22/24%)	5 kg/zsák	24 hónap
NIBS-S502-X47	Kakaóbab töret	100% aprított kakaóbab	800 g/zacskó	24 hónap

További információkért, illetve a készleten nem lévő termékekért érdeklődjének a www.callebaut.com ill. a www.gwn.hu internetes oldalon, vagy cégünk elérhetőségeinek egyikén!