

Cointreau® koncentrátum 60% vol.

Természetes narancs íz!

Természetes alkohol koncentrátum professzionális felhasználásra



A világhírű Cointreau® likőr gyártójának professzionális gasztronómiai választékában nélkülözhetetlen termék a Cointreau® koncentrátum. A koncentrált Cointreau® a speciálisan szelektált keserű- és édes narancsok azonos érlelési és desztillálási eljárásával készül, mint a likőr, garantálva ezzel a különleges ízhatást. Mindenféle színezék és tartósítószer hozzáadása nélkül, természetes módon négyszer annyira intenzív.

A Cointreau® nem csupán egyszerű márkanév, hanem meghatározó ikon!

Tökéletes aroma széleskörű alkalmazáshoz. Kiválóan kiegészít bármilyen krémet, mousse-t, ganache-t, tölteléket, fagyaltot és sorbet-t. Mindössze néhány csepp elegendő ahhoz, hogy különleges, gyümölcsös ízt és frissességet kölcsönözzön minden cukrászkészítménynek. Jól kombinálható vörös gyümölcs ízekkel, citrusfélékkel, szárított gyümölcsökkel, vaníliával, kávéval, karamellel és végül, de nem utolsósorban csokoládéval és pralinékkal.

Főbb terméktulajdonságok:

- 4x intenzívebb íz, mint a likőr
- Természetes narancs tartalom (3 g természetes narancsolaj eszencia/liter)
- Kevesebb alkohol és víz a végtermékben
- Nincs benne cukor
- Műanyag (PET) palack
- Jövedéki adó mentes (külön VTSZ a magas illóolaj tartalom végett)
- Kizárólag professzionális felhasználásra
- Nem iható, nem hígítható
- A koncentráció végett minimális a felhasználandó mennyiség
- Kiválóan használható krémek, mousse-ok, ganache-ok, töltelékek, fagyaltok stb. készítéséhez
- Mindig pontosan kimérve adagoljuk a receptúrához
- Hosszú eltarthatóság

Jogszabályi háttér, termékbesorolás:

A BIZOTTSÁG 1380/2002/EK RENDELETE
egyes árucikkeknek a Kombinált Nomenklatúra szerinti besorolásáról

KN kód szerinti besorolás: **3302 10 90**

„3. Illóolajok etilalkoholban (60 térfogatszázalék) telített oldata, amely literenként megközelítőleg 3 gramm narancs illóolajat tartalmaz, amelyet az élelmiszeriparban nyersanyagként használnak (pl. pékáruk, csokoládé).”

„A magas illóolaj-tartalom következtében a termék italként nem fogyasztható. Ugyanígy italok készítésére sem alkalmas, például vízzel történő hígítással (lásd a Harmonizált Rendszer 3302 vámtarifaszámhoz tartozó magyarázatot).”



Termékadatok:

Megnevezés	Alkohol tartalom	Kiszerezés	Gyűjtőkarton	Szavatossági idő
Cointreau® koncentrátum	60%	1 liter PET palack	6 liter/karton	24 hónap

Alkohol használatának előnyei cukrászatban:



Kutatások igazolták, hogy **a fogyasztók 80%-a jobban kedveli a süteményeket alkohollal.**
A 100 fogyasztó megkérdezésével járó „alkohollal vagy alkohol nélkül” teszt kimutatta, hogy a megkérdezettek közül 80 főnek jobban ízlettek azok a cukrász krémek, melyeket enyhén ízesítettek valamilyen magas minőségű alkohollal, a megfelelő arányban.

Minden kétség nélkül kijelenthetjük, hogy **a megfelelő mennyiségű, prémium minőségű alkohol használata hozzájárul készítményeik sikeréhez.**

A fogyasztók nagy része nem maga az alkohol miatt részesíti előnyben az alkohollal készített desszerteket, hanem azok ízhatása végett. A megfelelő mennyiségben használt, **magas minőségű alkohol kiemeli a csokoládé, vanília, piztácia, gyümölcsök stb. ízét**, ezáltal ízfokozóként hat. A siker kulcsa a megfelelő mennyiségben rejlik. Ha túl sokat teszünk a receptúrába, azt a fogyasztók azonnal megérik és negatívan reagálnak rá. Fordított esetben a süteményt szürkének, íztelennek fogják tartani.

További előny, hogy az alkoholnak minden esetben tartósító hatása is van, ezen felül a Cointreau® **simábbá, frissebbé teszi a krémeket.** /Amennyiben a receptúrában kevesebb, mint 1,2% az alkohol tartalom, úgy az hivatalosan is alkoholmentesnek nevezhető./

Mérjék ki a megfelelő mennyiséget! Az alábbi adagolási táblázat, illetve további receptjeink segítenek abban, hogy mindig a saját és fogyasztóik igényeinek megfelelő mennyiségű Cointreau® koncentrátumot adjanak készítményeikhez.

A fogyasztók szeretik az új, meglepő ízeket...

Próbálják ki a COINTREAU-t! Nem fognak tudni élni nélküle!

/SENSORUM által végzett kutatás – Institute of research specializing in food taste/



COINTREAU® „A megfelelő adagolás”

Alaprecept	Kevésbé intenzív íz	Intenzív íz	Nagyon intenzív íz
Cukrász krém	30 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Felvert tejszín	25 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Cukrász krém + felv. tejszín	30 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Vajas krém	25 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	60 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	30 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Fagylalt	25 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	30 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Mártás (szirup+alkohol)	100 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

Mindössze 15 g/kg használata érezhető frissességet kölcsönöz a desszertnek, az alkohol jelenléte nélkül!
A Cointreau®-vel való ízesítés terméken való kommunikálásához, min. 3% (30 g/kg) a felhasználandó mennyiség!

További termék a választékban:

Alkoholban tartósított, egész meggy szemek, mag nélkül. További termékinformációért forduljon hozzánk bizalommal!



Griottines®

