

## A 2018-AS SIRHA BUDAPEST KIÁLLÍTÁSON AZ ALÁBBI MÁRKÁKAT MUTATJUK BE:



KÖZÜLÜK A 2018-AS SIRHA BUDAPEST DESSERT VERSENYT TÁMOGATJÁK:



Szeretettel várjuk február 7 –én a desszert versenyen és a **2018 SIRHA BUDAPEST Kiállítás** teljes ideje alatt (február 7-9.) a **G pavilon G113 számú standján** naprakész szakmai képzések, prémium csokoládék és cukrászati alapanyagok, professzionális temperáló gépek kínálatával.





CACAO  
**BARRY**  
— Since 1842 —



# Prémium francia csokoládék



Inspiring your creations™  
[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

Find us on    



Angelo Musa, « Meilleur Ouvrier de France »  
and Executif Chef Plaza Athénée, Paris



Luc Armanet, Fruit Grower, (Drôme, France)



FAGYASZTOTT  
GYÜMÖLCSPÜRÉK

PARTNER A KIVÁLÓSÁGBAN  
A TERMŐFÖLDTŐL A TÁNYÉRIG

A PARTNER COMMITTED TO EXCELLENCE  
FROM THE LAND TO YOUR PLATE

[capfruit.com](http://capfruit.com)



# Confi letas

*Betöltésre kész tésztakosarak*



**OléDesserts**

*Buttery tartlets with anti-moisture coating*



MoNA  
LISA

THE NEW DECORATION BRAND

FOR THE ARTIST  
IN EVERY CHEF



BY MARTIN DIEZ

#MAKEITEXTRAORDINARY





**elenka**<sup>®</sup>  
SICILY

FAGYLALT ALAPANYAGOK



PROFESSIONÁLIS GÉPEK CSOKOLÁDÉ FELDOLGOZÁSÁHOZ







CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

# Aranyba burkolt kényeztetés



Új íz.  
A már ismert megbízható minőség.

- Exkluzív karamellás csokoládé, gazdag tejszínes, vajkaramellás ízvilág, egy leheletnyi sóval
- Lágú aranykaramell szín borostyános aranyfüsttel
- Callebaut valódi belga csokoládé

Már előrendelhető a Goodwill Kft-nél:

rendeles@gwn.hu, +36 28 920 900

