

Pure Sensation csokoládé fagyalt premixek a Callebaut cégtől



Készen állnak a valaha készített legjobb csokoládé fagyalt premixekre?

Az olasz fagyalt tradíció legjava és a Legkiválóbb Belga Csokoládék egyesülnek a Callebaut cég új termékcsaládjában, a Pure Sensation (Tiszta Élvezet) 6 féle csokoládé fagyalt premixében. Ízükkel és állagukkal már meghódították Olaszországot. Engedjék most, hogy meghódítsák az Önök vendégeinek szívét is. Imádni fogják az élvezetet. Önök pedig a minőséget, textúrát és végül de nem utolsó sorban a kényelmet fogják nagyra értékelni.

Pure Sensation - 6 felfedezés az igényes szakemberek számára

Olasz fagyaltspecialisták és a Callebaut cég megalkották a Pure Sensation termékeket az elhivatott fagyalt szakemberek számára. Ezek a csokoládé fagyalt premixek a Callebaut cég 6 legkifejezőbb csokoládé alapanyagaiból készülnek. Mindegyik receptúra egy teljesen egyedi, különleges csokoládé ízt garantál – állandó, magas minőséggel és a fagyalt premixek történetében valaha elért legjobb textúrával.

Különleges ízvilág – Az innovatív, premix recepteknek és a Legkiválóbb Belga Csokoládéknak köszönhetően ezek a fagyaltok felülmúlhatatlanul gazdag, letisztult és intenzív ízvilággal rendelkeznek. Jellemző a kellemes és hosszan tartó utóíz, köszönhetően a valódi Callebaut csokoládék használatának, ellentétben a sok egyéb termékkel a piacon melyek csupán kakaópor felhasználásával készülnek.

Krémes és könnyű állag – A Pure Sensation fagyaltok az olasz tej alapú fagyalt tradíciónak megfelelően készülnek. Textúrájukat krémesség, bársonyosság jellemzi. Mindezek mellé elegáns és könnyed megjelenés párosul.

Igazi innováció – Nincs még egy olyan fagyalt premix a piacon, amely ilyen magas minőségi szinttel rendelkezik. Ez köszönhető a pasztörizált tej alapú formulának, mely tökéletes mikrobiológiai stabilitást garantál. További áttörés, hogy ez az egyedüli olyan fagyalt premix a piacon, mely mély, megnyerő színnel, selymes, könnyed állaggal rendelkezik és kakaópor helyett valódi csokoládéból készül. Legjobban ez a termék hasonlítható a tradicionális, főzött fagyalt ízvilágához. Azon vendégeik számára, akik újszerű, autentikus élményre vágnak a Pure Sensation fagyaltok 3 fajta Origine (termőterület szelektált) változata nyújt egyedi, egymástól eltérő, karakteres ízt.

Technikai információk – páratlan hatékonyság

A Pure Sensation fagyaltok rekord idő alatt, **1 órán belül elkészíthetők**. Lehetőséget biztosítanak a szakembereknek, hogy lépést tudjanak tartani a megnövekedett kereslettel a csúcsidekban. Az elkészítés pedig igen egyszerű. Adjunk **2 liter meleg vizet (60 °C) 1 zacskó (1.35 kg) Pure Sensation fagyalt alaphoz**. Keverjük jól el turmixgépben. Hagyjuk rövid időre hűtőben érni (mindössze 30 percig). Turbináljuk fagyaltkészítő gépben. A termékek csomagolása is igen kedvező: 10 zacskó/karton. A premixek szavatossági ideje a gyártástól számítva 24 hónap.



Pure Sensation fagyalt típusok

3 fajta különleges csokoládé íz – 3 fajta Origine csokoládé szelekció

Fondente: étcsokoládé fagyalt premix **29%-os** étcsokoládé tartalommal, intenzív, harmonikus csokoládé ízzel, Callebaut étcsokoládékra jellemző színnel.

al Latte: tejszokoládé fagyalt premix **30%-os** tejszokoládé tartalommal, testes tejszokoládé ízzel, meleg tejszokoládé színnel.

Bianco: fehér csokoládé fagyalt premix **56%-os** fehér csokoládé tartalommal, kiegyensúlyozottan krémes, tejes ízzel, vonzó krém színnel.

Tanzánia: Origine csokoládé fagyalt premix **27%-os** termőterület szelektált étcsokoládé (92%) tartalommal, intenzív, fűszeres és gyümölcsös csokoládé ízzel, sötét, meleg színnel.

Sao Thomé: Origine csokoládé fagyalt premix **18%-os** termőterület szelektált étcsokoládé (90%), tartalommal, felülmúlhatatlan csokoládé ízzel, enyhe savassággal, fűszeres, gyümölcsös jelleggel. Ez a csokoládé fagyalt a sötét Afrika misztikus erejével ragadja el fogyasztóját.

Santo Domingo: Origine csokoládé fagyalt premix **27%-os** termőterület szelektált étcsokoládé (92%) tartalommal, erőteljes és hosszantartó csokoládé ízzel. Kellemben kesernyős íz és gyümölcsös karakter tökéletes kombinációja, mely sötét, meleg színnel párosul.



© Barry Callebaut

Termékkód	Megnevezés	Kiszerezés	Szavatossági idő
MXD-ICE29-X52	Fondente - étcsokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban
MXM-ICE30-X52	al Latte - tejszokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban
MXW-ICE56-X52	Bianco - fehér csokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban
MXD-ICE18STO-X52	Sao Thomé - étcsokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban
MXD-ICE27SDO-X52	Santo Domingo - étcsokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban
MXD-ICE27TAZ-X52	Tanzánia - étcsokoládé fagyalt premix	1,35 kg zacskó	24 hónap zárt csomagolásban

Amennyiben sikerült felkeltenünk érdeklődésüket, forduljanak hozzánk bizalommal a fenti elérhetőségek egyikén!