

KUWERTURY, KAKAO, POLEWY, NADZIENIA I INNE

NASZA OFERTA

Kuwertury firmy CARGILL

6151.6	KUWERTURA DESEROWA 53 % CARGILL - małe kaletki	25 kg	karton
6275.6	KUWERTURA Z BIAŁEJ CZEKOLADY Cargill - małe kaletki	25 kg	karton
6047.6	KUWERTURA MLECZNA Cargill - małe kaletki	25 kg	karton

Kuwertury firmy Fruibel produkowane w Belgii

801436294	San Felipe Deserowa - pastylki, zawartość suchej masy kakaowej 63%	5 kg	worek
801307294	Maracaibo Mleczna - pastylki, zawartość suchej masy kakaowej 34%	5 kg	worek
801323294	Cabo Blanco Biała –pastylki, zawartość masła kakaowego 27%	5 kg	worek

Polewy firmy Bakels tzw. „NON TEMP”

NON TEM WHITE	Non temp white (biała) - przeznaczona do oblewania i zanurzania wyrobów cukierniczych. Doskonała do modelowania i dekoracji	12,5 kg	worek
NON TEM DARK	Non temp dark (ciemna) - j. w.	12,5 kg	worek
	Super polewy produkowane w Polsce		
	Polewa ciemna – bardzo dobra do robienia dekoracji	25 kg	worek
	Polewa extra – smak zbliżony do czekolady	25 kg	worek
	Polewy – surogaty z MASTER MARTINI		
AX49DF	CARAVELLA FONDENTE DISCHI - <i>surogat deserowy dyski</i>	10 kg	karton
AX49DA	CARAVELLA BIANCO DISCHI - <i>surogat "biała czekolada" dyski</i>	10 kg	karton
AX49CE	CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI - <i>surogat deserowy o wyjątkowym połysku i kruchości, dyski</i>	10 kg	karton



AX49ME	CENTRAMERICA BIANCO DISCHI - <i>surogat "biała czekolada" o wyjątkowym połysku i kruchości" dyski</i>	10 kg	karton
	POSYPKI (glazurowane, nie brudzące, do dekoracji i zapiekania) Master Martini		
AX49SF	CARAVELLA FONDENTE SCAGLIETTE - <i>surogat ciemna posypka</i>	2 x 10 kg	worek
AX49SA	CARAVELLA BIANCO SCAGLIETTE - <i>surogat biała posypka</i>	2 x 10 kg	worek
AX49SL	CARAVELLA LATTE SCAGLIETTE - <i>surogat mleczna posypka</i>	2 x 10 kg	worek

Patyczki czekoladowe do zapiekania

	Patyczki do zapiekania długość 8 cm	1,65 kg	karton
--	-------------------------------------	---------	--------

Dropsy czekoladowe

	Dropsy czekoladowe duże - ok. 11 000 szt./ kg	25 kg	worek
	Dropsy czekoladowe małe - ok. 25 000 szt./ kg	25 kg	worek

kakao i produkty kakaowe

	Proszek kakaowy alkalizowany 10-12 % tłuszczu	25 kg	worek
	Proszek kakaowy alkalizowany 22-24 % tłuszczu	25 kg	worek

UWAGA SUPER NOWOŚĆ !!!!!

Choco-late	Super czekolada na gorąco z firmy VANHOUTEN	1 litr	kartonik
------------	---	--------	----------



Masy plastyczne do stylu angielskiego

MASA TICHINO	Biała cukrowa masa do dekoracji, idealna do powlekania tortów weselnych, komunijnych, łatwo się barwi i aromatyzuje	7 kg	wiaderko
PETTINICE WHITE	Tak jak masa tichino gotowa biała masa do powlekania ciast okolicznościowych	5 kg	wiaderko
PETTINICE WHITE	Różne kolory	1 kg	
GUM PASTE	Gotowa masa do wykonywania drobnych elementów dekoracyjnych jak kwiatki, listki, zwierzątka	5 kg	wiaderko

Marcepany

	Marcepan 33 %	6 kg	karton
	Marcepan 50 %	12,5 kg	karton
	marcepan naturalny 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg
	marcepan extra biały 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg
	marcepan żółty 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg
	marcepan zielony 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg
	marcepan pomarańczowy 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg
	marcepan różowy 25 %	2,5 kg	karton 2x2,5 kg



GOLDEN CIOC

GOLDEN CIOC to płynna, gęsta czekolada gotowa do bezpośredniego spożycia. Do jej produkcji wykorzystano kakao najwyższej jakości oraz prawdziwą, ciemną czekoladę, dzięki czemu uzyskano jedyny w swoim rodzaju smak. Golden Cioc to prawdziwa nowość w branży gastronomicznej, adresowana do barów, cukierni, lodziarni, hoteli, restauracji, czekoladziarni.

Aby nacieszyć się wybornym smakiem czekolady wystarczy otworzyć kartonik GOLDEN CIOC i wlać ją do filiżanki. Można także podgrzać czekoladę w kuchence mikrofalowej lub wykorzystując gorącą parę z ekspresu do kawy w taki sposób aby odpowiednio podgrzać napój, ale nie doprowadzić go do wrzenia. Golden Cioc jest na tyle gęsta, że można ją do smaku rozcieńczać mlekiem.

GOLDEN CIOC, podgrzewana w eleganckich „czekoladziarkach”, w wielkim stylu uzupełnia asortyment i ozdabia wnętrze niejednego lokalu.

GOLDEN CIOC można także wlać do granitora w celu uzyskania gaszącego pragnienie i smakowitego mrożonego napoju czekoladowego („granita”) serwowanego w upalne dni.

Smak **GOLDEN CIOC** można także wzbogacić dodatkiem rumu, koniaku, kawy, kokosu, mięty, pomarańczy, chilli, pieprzu oraz innych aromatów aby w ten sposób uzyskać własną, niepowtarzalną recepturę wyznaczoną jedynie przez granice własnej fantazji.

GOLDEN CIOC idealnie nadaje się do przygotowania deserów czekoladowych z dodatkiem biszkoptów i świeżych owoców, jako dip do owoców i ciast oraz do serwowania wyśmienitych napojów czekoladowych z dodatkiem bitej śmietany.

Pakowana w kartoniki Tetrapak- produkt U.H.T o pojemności 1 lt lub 0,5 lt.

Przydatność do spożycia: 12 miesięcy.