

CAFFAREL

Απόλυτη γευστική εμπειρία

στη Ζαχαροπλαστική και στο Παγωτό

Με παράδοση από το 1826, οι εκλεκτές πάστες και πραλίνες της CAFFAREL παράγονται αποκλειστικά από **φημισμένα φουντούκια Piemonte,** και σε συνδυασμό με τους εκλεκτότερους καρπούς κακάο, υπόσχονται μια συγκλονιστική γευστική εμπειρία!



Made in Italy

Η γκάμα περιλαμβάνει τις πάστες **Premium Gianduia 40% Hazelnuts PGI, Pasta Delle Langhe, Pasta Cacao, Pasta Bitter, Pasta Bianca,** τη **Nocciola Piemonte IGP Scuro,** τη νέα νοτσιόλα **Dark Hazelnut Paste,** αλλά και τη μοναδική πραλίνα **Hazelnut Spread Cream.** Όλα τα προϊόντα CAFFAREL είναι ιδανικά για γεμίσεις, επικαλύψεις, μους, γκανάζ, σοκολατάκια αλλά και για εξαιρετικό παγωτό. Θα απογειώσουν όλες σας τις δημιουργίες προσφέροντας τους Ιταλική γευστική υπεροχή!

Premium Gianduia 40% Hazelnuts PGI

Πάστα με 40% περιεκτικότητα σε επιλεγμένα ιταλικά φουντούκια ποικιλίας Piemonte και εκλεκτό κακάο. Εξαιρετική για μους, μπαβαρουάζ, κρέμες, γκανάζ, σως προφιτερόλ καθώς και για γέμιση σε σοκολατάκια, τάρτες ή μπισκότα. Ιδανική επίσης για αυθεντικό ιταλικό παγωτό και semifreddo, με πλούσια ισορροπημένη γεύση φουντουκιού και κακάο.

Σε δοχείο 5 κιλών



Pasta Bianca

Πάστα λευκής σοκολάτας για εξαιρετικές γεμίσεις, σοκολατάκια και βελούδινα λευκά μους. Ιδανική επίσης για εντυπωσιακά γυαλιστερές επικαλύψεις σε κέικ, μάφινς, τσουρέκια και τούρτες ψυγείου. Με το ίδιο προϊόν θα παρασκευάσετε και ντελικάτο παγωτό με ασυναγώνιστη γεύση λευκής σοκολάτας που λιώνει στο στόμα.

Σε δοχείο 5 κιλών



Pasta Delle Langhe

Ιδιαίτερα γευστικό προϊόν, με πλούσια αρώματα φουντουκιού και επίγευση βανίλιας και σοκολάτας γάλακτος. Η πάστα DELLE LANGHE είναι τέλεια για σοκολατόπιτα φουντούκι, κρέμες, μους, μπαβαρουάζ, γκανάζ και γεμίσεις. Εξαιρετική και για παγωτό με απαλή γεύση πραλίνας. Εξασφαλίζει σταθερό αποτέλεσμα και γεύση ασυναγώνιστη.

Σε δοχείο 5 κιλών



Hazelnut Spread Cream

Λαχταριστή πραλίνα φουντουκιού και κακάο για γέμιση και διακόσμηση σε κέικ, τάρτες, μάφινς, τσουρέκια, κρουασάν, μηριός, ντόνατς, κρέπες, βάφλες κ.λ.π. Με ζέσταμα θα γίνει τέλεια επικάλυψη ενώ στο ψήσιμο είναι εξαιρετικά σταθερή. Ιδανική και για παγωτό με βελούδινη υφή και πλούσια γεύση πραλίνας.

Σε δοχείο 10 κιλών



Pasta Cacao

Η Pasta Cacao της CAFFAREL θα εντυπωσιάσει με την πλούσια γεύση σοκολάτας και το υπέροχο άρωμά της καθώς περιέχει 40% κακάο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλές εφαρμογές όπως για εξαιρετικά γκανάζ, γεμίσεις, μους, γέμιση σε σοκολατάκια καθώς και για καταπληκτικό παγωτό με πλούσια γεύση κακάο.

Σε δοχείο 5 κιλών



Pasta Bitter

Πάστα που συνδυάζει 2 προϊόντα σε 1. Είναι εξαιρετική για λαχταριστές γεμίσεις σε σοκολατάκια, τούρτες και τάρτες αλλά και για την παρασκευή απολαυστικών μους σοκολάτας. Ταυτόχρονα, χαρίζει τέλεια επικάλυψη και δίνει εκθαμβωτική γυαλάδα σε κέικ, μάφινς, τσουρέκια, τούρτες ψυγείου και σε πολλές ακόμα εφαρμογές.

Σε δοχείο 5 κιλών



Nocciola Piemonte IGP Scuro

Νοτσιόλα από 100% εκλεκτά ιταλικά φουντούκια της περίφημης ποικιλίας Piemonte, τα οποία έχουν καβουρδιστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να δίνουν πλούσιο άρωμα και ντελικάτη γεύση. Τα παγωτά με Nocciola Piemonte IGP Scuro είναι σίγουρο ότι θα ξεχωρίσουν στη βιτρίνα και θα ενθουσιάσουν με τη μοναδική τους γεύση. Ιδανική και για ζαχαροπλαστική χρήση.

Σε δοχείο 5 κιλών



Dark Hazelnut Paste

Πάστα για παγωτό Νοτσιόλα φτιαγμένη από 100% εκλεκτά ιταλικά φουντούκια. Εγγυάται παγωτό με έντονη γεύση φουντουκιού, ωραίο άρωμα και απολαυστική γεύση. Η πάστα Dark Hazelnut Paste είναι επίσης κατάλληλη για κάθε είδους ζαχαροπλαστική χρήση, όπως μους, γεμίσεις σε σοκολατάκια, σε τούρτες, τάρτες καθώς και για πολλές άλλες εφαρμογές.

Σε δοχείο 5 κιλών



Αποκλειστικός Διανομέας:

CODA S.A.

KONTA ΑΕΒΕ

Α΄Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 357Β, Αχαρναί

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • **www.konta.gr**