

Ba<sup>TeaM</sup>  
M  
ery

---




*Cioccolatieri*

1946



## Шоколад ICAM

	<i>8310. Шоколад темний Vanini 72%</i>	<i>8313. Шоколад темний Madesimo 52%</i>	<i>8320. Шоколад темний БЕЗ Цукру 60%</i>
<i>Зовнішній вигляд</i>			
<i>Смак</i> 	Шоколад вищого ґатунку, для виробництва якого використовується какао з витонченим смаком. Чудовий та інтенсивний смак, м'який, з легкою кислотою, ароматом фруктів та спецій	Шоколад з приємним збалансованим характером, створений завдяки ідеальному балансу між цукром та какао продуктами. Солодкі та гіркі нотки змішуються разом, створюючи напроцуд хороший смак, який здатний задовільнити навіть найвибагливіших гурманів	Темний шоколад, у якому сахароза замінена мальтитолом. Має інтенсивний аромат какао, м'який і довгий післясмак. Особливо рекомендований людям які уникають вживання цукру
<i>Склад</i>	какао терте, цукор, какао-масло, емульгатор-соевий лецитин, натуральний екстракт ванілі	цукор, какао терте, какао-масло, емульгатор-соевий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі	какао терте, замінник цукру мальтитол (38,8%), какао-масло, емульгатор-соевий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі
<i>Вміст какао продуктів</i>	72%	52%	60%
<i>Вміст цукру</i>	27%	47%	* сахароза замінена мальтитолом (38,8%)
<i>Плинність</i>	●●●●●	●●●●	●●●●
<i>Температура плавлення</i>	45-50°C	45-50°C	45-50°C
<i>Температура темперування</i>	30-32°C	30-32°C	30-32°C
<i>Термін придатності</i>	30 місяців	30 місяців	30 місяців
<i>Фасування</i>	4кг	4кг	4кг
<i>Застосування</i>	Плитки, цукерки, покриття, ганаш, мус, декор, фігури, шоколадний фонтан, начинка	Плитки, покриття, ганаш, мус, декор, начинка	Плитки, цукерки, покриття, ганаш, мус, декор, фігури, начинка







## Шоколад ICAM

	<b>8341. Шоколад молочний Vanini 39%</b>	<b>8350. Шоколад молочний БЕЗ Цукру 36%</b>	<b>8288. Шоколад білий з карамеллю Vanini Aurum</b>
<b>Зовнішній вигляд</b>			
<b>Смак</b> 	Молочний шоколад з унікальними органолептичними характеристиками. Вдалий баланс між молоком і какао, з низьким вмістом цукру пропонує гармонійне поєднання смаків, з якого з'являються приємні нотки карамелі	Молочний шоколад, у якому сахароза замінена мальтитолом. Дивує насправді «натуральність» цього шоколаду, що характеризується смаком хорошого молочного шоколаду та відсутністю після смаку. Особливо рекомендований людям які уникають вживання цукру	Білий шоколад з карамеллю, насичений смак карамелі та вершків, без домішок молока. Виразна і приємна насолода у поєднанні з ноткою солі. В результаті виходить смачний шоколад із чудовим характером. Смак іриски та ніжно бурштиновий колір просто вражає
<b>Склад</b>	какао-масло, молоко сухе, цукор, какао терте, молочний жир, емульгатор-соевий лецитин, екстракт ванілі	замінник цукру мальтитол, какао-масло, сухе молоко, какао терте, емульгатор-соевий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі	какао-масло, цукор, сухе молоко, цукор карамелізований, молоко сухе знежирене, емульгатор-соевий лецитин, сіль, екстракт ванілі
<b>Вміст какао продуктів</b>	39%	36%	35%
<b>Вміст цукру</b>	28%	* сахароза замінена мальтитолом (41%)	34%
<b>Плинність</b>	●●●●●	●●●	●●●●●
<b>Температура плавлення</b>	45°C	45°C	45°C
<b>Температура темперування</b>	28-30°C	28-30°C	28-30°C
<b>Термін придатності</b>	22 місяців	22 місяців	18 місяців
<b>Фасування</b>	4кг	4кг	4кг
<b>Застосування</b>	Плитки, цукерки, покриття, ганаш, мус, декор, фігури, шоколадний фонтан, начинка	Плитки, покриття, ганаш, мус, декор, начинка, випікання	Плитки, цукерки, покриття, ганаш, мус, декор, начинка

## Шоколад ICAM

	<i>8198. Шоколад білий з йогуртом ChocoYo</i>	<i>8373. Шоколад білий Vanini 35%</i>	<i>8372. Шоколад білий Edelweiss 30%</i>
<i>Зовнішній вигляд</i>			
<i>Смак</i> 	Білий шоколад зі смаком йогурту. Смак ніжний, з типовою для йогурту кислінкою та нотками ванілі. Знежирений йогуртовий порошок надає типового смаку йогурту	Білий шоколад із чудовими смаковими та технічними характеристиками. Вершкова консистенція, знижений вміст цукру, інтенсивний аромат молока та ванілі, роблять його вишуканим інгредієнтом, який цінують навіть найвибагливіші гурмани	Білий шоколад преміальної якості з дуже ніжним та делікатним смаком. Баланс молока та ванілі ідеально підходить для приготування ганаша та дзеркальної глазури
<i>Склад</i>	какао-масло, цукор, молоко сухе, порошок йогурту знежирений (17%), емульгатор-соевий лецитин	какао-масло, цукор, молоко сухе, емульгатор-соевий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі	цукор, какао-масло, молоко сухе, молочна сироватка в порошку, емульгатор-соевий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі
<i>Вміст какао продуктів</i>	32%	35%	30%
<i>Вміст цукру</i>	30%	34%	36%
<i>Плинність</i>		●●●●●	●●●
<i>Температура плавлення</i>	45°C	45°C	45°C
<i>Температура темперування</i>	28-30°C	28-30°C	28-30°C
<i>Термін придатності</i>	18 місяців	18 місяців	18 місяців
<i>Фасування</i>	4кг	4кг	4кг
<i>Застосування</i>	Начинка, покриття, ганаш, муси, крем	Шоколадні плитки, цукерки, покриття, ганаш, муси, декор, фігурки, начинка, крем	Шоколадні плитки, цукерки, покриття, ганаш, муси, декор, фігурки

**NEW**

	<b>8568. Шоколад білий з малиною</b>	<b>8119. Шоколад білий з лохиною</b>	<b>8472. Шоколад молочний з кавою</b>	<b>8567. Шоколад білий з фісташкою</b>	<b>8402. Шоколад білий з маракуєю</b>
<b>Зовнішній вигляд</b>					
<b>Смак</b>  <i>Ciocolatieri</i> 1946	Білий шоколад з малиноювю пудрою. Ароматні нотки малини та типова їй кислинка	Білий шоколад з пудрою з лохини. Ароматні нотки лохини, приємні відтінки молока	Молочний шоколад з кавою. Ніжний смак з чіткими нотками арабіки, посилений присутністю меленої кави	Білий шоколад з фісташковою пастою. Легка кислинка, приємні відтінки молока та фісташки	Білий шоколад з маракуєю. Смак екзотичної маракуї з тропічними нотками
<b>Склад</b>	цукор, сухе молоко, какао-масло, порошок з малини (3%) (концентрат з пюре малини, мальтодекстрин), молоко сухе незбиране, емульгатор-соєвий лецитин, натуральний ароматизатор	цукор, сухе молоко, какао-масло, порошок з лохини (4%), молоко сухе незбиране, емульгатор-соєвий лецитин, натуральний ароматизатор	цукор, сухе молоко, какао-масло, какао терте, мелена кави (2%), емульгатор-соєвий лецитин, натуральний ароматизатор	цукор, сухе молоко, какао-масло, паста фісташкова (4%) (фісташка, барвник: E141), молоко сухе незбиране, емульгатор-соєвий лецитин, натуральний ароматизатор	цукор, сухе молоко, какао-масло, порошок з маракуї (3%) (концентрат з соку маракуї, пектин), молоко сухе незбиране, емульгатор-соєвий лецитин, натуральний ароматизатор
<b>Вміст какао продуктів</b>	20%	20%	16%	20%	20%
<b>Термін придатності</b>	18 місяців	18 місяців	18 місяців	18 місяців	18 місяців
<b>Фасування</b>	4кг	4кг	4кг	4кг	4кг
<b>Застосування</b>	Випічка, ганаш, муси, крем, начинка	Випічка, ганаш, муси, крем, начинка	Випічка, ганаш, муси, крем, начинка	Випічка, ганаш, муси, крем, начинка	Випічка, ганаш, муси, крем, начинка

# Какао продукти ICAM

## 8382. Какао терте 100% (4кг)

**Склад:** какао терте.

Натуральне какао терте з како-бобів вирощених на плантаціях Латинської Америки та Африки.

Какао терте - це продукт переробки какао бобів. Після того, як боби ферментують, сушать та обсмажують, їх подрібнюють на какао-крупку(ніпси) та какао веллу (лушпиння). Какао-крупка після тонкого помолу перетворюється в терте какао.



## 4238. Какао порошок темний 22/24 (1кг)

**Склад:** какао-порошок (22/24% какао-масло), регулятор кислотності-карбонат калію, ванілін.

Алкалізований какао-порошок дуже дрібного помелу, без добавок та домішок, темний та ароматний, з насиченим шоколадним кольором.

Ідеальний для випікання, посипання, приготування кремів та напоїв.



## 7869. Какао масло деодороване дропси 100% (4 кг)

**Склад:** какао масло.

Виготовляється з високоякісних цільних обсмажених какао бобів.

Какао масло деодороване має нейтральний смак та колір.



Ідеальна температура зберігання шоколаду від 18 до 21°C. При більш високих температурах шоколад стає більш м'яким та матовим. Більш низькі температури зберігання менш небезпечні. При переміщенні шоколаду у тепліше приміщення необхідно уникати появи цукрового посивіння (конденсату). Різкі зміни температури також не рекомендовані, через те, що викликають жирове посивіння.

