

LA PRIMAVERA DEL CIOCCOLATO SVIZZERO





Barry Callebaut è il cuore e il motore dell'industria del cioccolato e del cacao



Customer Focus



Passion



Entrepreneurship



Team Spirit



Integrity





Da quasi 90 anni i maestri cioccolatieri svizzeri di Carma creano ingredienti di altissima qualità e lavorabilità per rendere la vita di fornai e pasticceri più facile e migliore.

Nel corso di quasi novant'anni Carma è stata riconosciuta a livello mondiale per aver portato soluzioni straordinarie e fornire la migliore qualità svizzera in ogni prodotto.

Scopri di più sulla storia del cioccolato di Carma e sui nostri prodotti che hanno lasciato il segno nel mondo del cioccolato.



Gold Quintin 31%

COD. ARTICOLO: 0009539

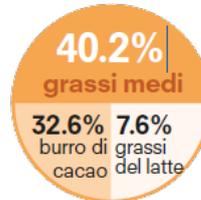
CONF. 1,5KG



Gusto naturale e cremoso di caramello grazie al latte che viene caramellato in uno speciale programma di concaggio.

Senza coloranti o aromi artificiali.

Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione – un ricordo d'infanzia che prende vita.



APPLICAZIONI:

- Riempimento
- Mousse
- Ganache
- Stampaggio/ copertura
- Ricopertura /Bassinatura
- Trappaggio

Milk Claire 33%

COD. ARTICOLO: 0009407

CONF. 5KG

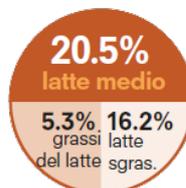


Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto.

Consistenza vellutata che si scioglie in bocca

Copertura di cioccolato fondente dal gusto intenso di cacao, equilibrato e con una leggera dolcezza.



APPLICAZIONI:

- Riempimento
- Mousse
- Ganache
- Stampaggio/ copertura
- Ricopertura /Bassinatura
- Trappaggio

White Nuit Blanche 37%

COD. ARTICOLO: 0009538

CONF. 1,5KG

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato.
Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie
all'uso della panna svizzera.

Il cioccolato di copertura bianco meno dolce della linea
Carma.

APPLICAZIONI:

Riempimento

Mousse

Ganache

Stampaggio/ copertura

Ricopertura /Bassinatura

Trappaggio



Ruby Azalina 40%

COD. ARTICOLO: 0009387

CONF. 1,5KG

100% cioccolato di copertura naturale

Bouquet fruttato con fresche note leggermente
acidule.

Consistenza cremosa che si scioglie in bocca.

Colore rubino unico (senza coloranti aggiunti).

Ruby Azalin 40%, con la sua esperienza di gusto
unica e il suo colore rubino intenso, apre un nuovo
mondo di possibilità creative.

APPLICAZIONI:

Riempimento

Mousse

Ganache

Stampaggio/ copertura

Ricopertura /Bassinatura

Trappaggio



Milk Ecuador 42%

COD. ARTICOLO: 0009537

CONF. 1,5KG



Realizzato con solo tre ingredienti:

1. fave di cacao esclusivamente dall'Ecuador,
2. latte svizzero
3. zucchero svizzero

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri.

APPLICAZIONI:

Riempimento

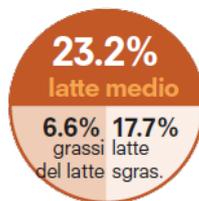
Mousse

Ganache

Stampaggio/ copertura

Ricopertura /Bassinatura

Trappaggio



Dark Koutek 60%

COD. ARTICOLO: 0009582

CONF. 1,5KG

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia

Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro

Contiene grassi del latte per una protezione naturale dall'efflorescenza

APPLICAZIONI:

Riempimento

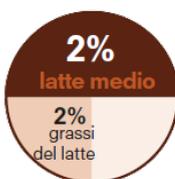
Mousse

Ganache

Stampaggio/ copertura

Ricopertura /Bassinatura

Trappaggio



Black Zabuye 83%

COD. ARTICOLO: 0009410

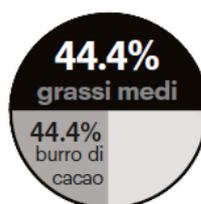
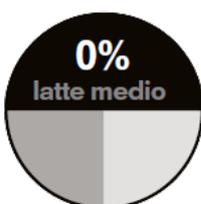
CONF. 1,5KG



La prima copertura di cioccolato naturalmente nera. Cioccolato puro fondente all'83% dal sapore amaro con sentori di cacao tostato, da mangiare o temperare per realizzare dolci

Adatto a un'alimentazione vegana, **NON CONTIENE GRASSO DEL LATTE NÈ COLORANTI.**

Lo Swiss Black Zabuye chocolate è perfetto per realizzare spalmabili, creme, creme pasticcere, mousse, tartufi, ganache, glassa mo fuso per stampi e decorazioni.



APPLICAZIONI:

Riempimento
Mousse
Ganache
Stampaggio/ copertura
Ricopertura /Bassinatura
Trappaggio



www.aliben.it

Via Mareggia 26/c 35028,
Piove di Sacco (PD) z.i
Tel. 049 9703765

marketing@aliben.it

