



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

LEIVO VÄRIKKÄÄSTI

Chocolate Crema-tuotteilla



Paistamisen jälkeen käytettävät täytteet Callebaut©-suklaista 811, W2,GOLD, RUBY ja paahdetuista hasselpähkinöistä Nocciola, Doppia Nocciola.

#INSPIREME

TUTUSTU CREMA-TUOTTEISIIN

Hemmottele, luo uutta ja yllätä asiakkaasi uusilla suklaisilla

Crema-tuotteilla, jotka on valmistettu Callebaut®-suklaista (811, W2, GOLD, RUBY) ja paahdetuista pähkinöistä (Doppia Nocciola ja Nocciola).

Crema on aivan uusi tuotevalikoima, joka tarjoaa upeita helppokäyttöisiä suklaatäytteitä, jotka sopivat täydellisesti levittämiseen, pursottamiseen, tuomaan makua, täyttämiseen ja koristeluun monissa käyttökohteissa paistamisen jälkeen.

Täytteet leipureille ja kondiittoreille

- Erinomainen maku
- Kermamainen huoneenlämmössä
- Sisältää suklaata



Crema Nocciola
Suklaa ja hasselpähkinät

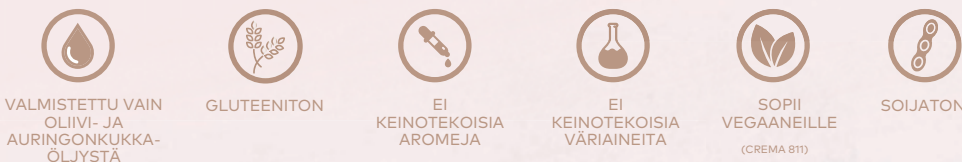
Crema Doppia Nocciola
Suklaa ja hasselpähkinät

Crema RB1
RUBY-suklaa

Crema 811
Tumma suklaa

Crema GOLD
GOLD-suklaa

Crema W2
Valkosuklaa



VALMISTETTU VAIN
OLIIVI- JA
AURINGONKUKKA-
ÖLJYSTÄ

GLUTEENITON

EI
KEINOTEKOISIA
AROMEJA

EI
KEINOTEKOISIA
VÄRIANEITA

SOPII
VEGAANEILLE
(CREMA 811)

SOIJATON

NIMI	VEGAANINEN	GLUTEENI TON	PALMUÖLJY	MAIDOTON	COCOA HORIZON MB	SÄILYVYYS	PAKKAUSKOKO	% AINESOSISTA
CREMA 811	Kyllä	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	5kg	28 % suklaata
CREMA W2	Ei	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	5kg	18,5 % valkosuklaata
CREMA RB1	Ei	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	5kg	10,5% couverture-suklaata
CREMA GOLD	Ei	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	5kg	8 % valkosuklaata ja kinuskia
CREMA NOCCIOLA*	Ei	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	10kg	12 % paahdettuja hasselpähkinöitä & 9 % suklaata
CREMA DOPPIA NOCCIOLA*	Ei	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä	12 kuukautta	5kg	18,5 % paahdettuja hasselpähkinöitä & 16,5 % suklaata

*suklaa- ja hasselpähkinätäyte

#INSPIREME

KÄÄRETORTTU 5 SUKLAAVÄRISSÄ

Tutustu suklaakreemeihin kaikissa 5 kauniissa värissä
Natalie Canfarottan kääretorttureseptien avulla.

Täältä löydät monia reseptejä, ja voit yhdistele
kääretorttupohjia haluamiesi täytteiden kanssa, sillä
Callebautin suklaakermoilla on lukemattomia
yhdistelymahdollisuuksia. Jaa yhteisön kanssa
Instagramissa tunnisteella #Callebautinspireme.

Seuraa @cakesbycanfarotta & @callebautnordic




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



LEIVO VÄRIKÄÄSTI

Chocolate Crema -tuotteilla

OSTOPAIKAT:

Tutustu tarkemmin Crema-valikoimaan
osoitteessa
www.callebaut.com

Säilytä tuote puhtaassa, kuivassa ja hajuttomassa ympäristössä (15–20 °C).
Käytä aina puhdasta ja kuivaa lusikkaa/lastaa. Emme suosittele tuotteen
kuumentamista uudelleen. Älä säilytä jääkaapissa tai pakastimessa. Jos öljyt ovat
osittain erottuneet säilytyksen aikana, sekoita tuotetta huolellisesti alkuperäisen
koostumuksen palauttamiseksi.
Alhaiset lämpötilat voivat aiheuttaa rasvojen kiteytymistä, mikä saattaa
aiheuttaa tuotteen paakkuuntumista. Lämmitä hieman ja sekoita palauttaaksesi
tuotteen täydelliseen kuntoon.