

# Acaramel·lats amb xocolata



FRUITA SECA ACARAMEL·LADA I BANYADA AMB XOCOLATA.

- **PERLES D'AVELLANA:** AVELLANA ACARAMEL·LADA I RECOBERTA DE COBERTURA DE XOCOLATA BLANCA I CACAU EN POLS.
- **BOMBÓ D'AVELLANA:** AVELLANA ACARAMEL·LADA I RECOBERTA DE COBERTURA DE XOCOLATA NEGRA.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
102080309	PERLES D'AVELLANA 100G.	1x12
102080303	PERLES D'AVELLANA 1,2 KG.	1x4
102080310	BOMBÓ D'AVELLANA 1,2 KG.	1x4

## PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Petits plaers per degustar a tota hora, postres, decoració de postres, per servir amb el cafè i el tè.



## Caramelizados con chocolate

FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS Y BAÑADOS CON CHOCOLATE.

- **PERLAS DE AVELLANA:** AVELLANA CARAMELIZADA Y RECUBIERTA DE COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO Y CACAO EN POLVO.
- **BOMBÓN DE AVELLANA:** AVELLANA CARAMELIZADA Y RECUBIERTA DE COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO.

### PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Pequeños placeres para degustar a cualquier hora, postres, decoración de postres, para servir con el café y el té.

## Caramelised with Chocolate

NUTS CARAMELISED AND BATHED IN CHOCOLATE.

- **HAZELNUT PEARLS:** CARAMELISED HAZELNUT AND COATED IN WHITE CHOCOLATE AND COCOA POWDER.
- **HAZELNUT CHOCOLATE:** CARAMELISED HAZELNUT AND COATED IN DARK CHOCOLATE.

### MAIN GASTRONOMIC USES:

Small pleasures for enjoying at any time, desserts, decoration of desserts, for serving with coffee and tea.

## Caramélisés au chocolat

FRUIT SEC CARAMELISÉ ET BAIGNÉ DANS DU CHOCOLAT.

- **PERLES DE NOISETTE:** NOISETTE CARAMELISÉE ET RECOUVERTE DE CHOCOLAT BLANC ET CACAO EN POUDRE.
- **BONBON DE NOISETTE:** NOISETTE CARAMELISÉE ET RECOUVERTE DE CHOCOLAT NOIR.

### PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Petits plaisirs à déguster à toute heure, desserts, décoration de desserts, pour servir avec le café et le thé