Callebaut lancia le nuove Crispearls al caramello

facebook-post-1200x800-hr-5b8d2376

I consumatori sono diventati molto esigenti in fatto di gusto e novità. E per questo Callebaut è alla costante ricerca di nuovi prodotti che sappiano stuzzicare la curiosità dei suoi clienti.

Dopo le Crispearls classiche con fondente, latte, bianco, e la novità 2014 alla fragola, i mini dragées di finissimo cioccolato belga si presentano nella nuova veste al caramello salato, stabilendo una nuova frontiera del gusto. Il cioccolato al caramello, la persistente croccantezza del biscuit e il tocco salato, il tutto racchiuso in minisfere della dimensione di uova di caviale.

La loro versatilità e la loro capacità di mantenere gusto e croccantezza sia a temperatura basse che elevate rende le Salted Caramel Crispearls un alleato vincente per i professionisti della ristorazione, che possono usarle per una varietà pressoché infinita di creazioni: da calde bevande al cioccolato a rinfrescanti gelati e sfiziosi dessert.

Le Salted Caramel Crispearls sono infatti ideali per aggiungere un tocco di novità alle creazioni esistenti e proporle al cliente in una veste rinnovata, sia dal punto di vista dell'aspetto che del gusto. Le Salted Caramel Crispearls sono perfette per aggiungere un tocco al contempo raffinato e giocoso alle decorazioni o essere deliziosamente amalgamate a creme e preparazioni.

Per 100 anni, Callebaut ha prodotto cioccolato nel cuore del Belgio ed è rimasto uno dei pochi produttori a selezionare, tostare e macinare le fave di cacao per farne la propria massa di cacao segreta ed esclusiva, l'ingrediente più importante per le coperture di cioccolato. Callebaut è stata fondata nel 1850 in Belgio come impresa di fermentazione del malto e casearia. Ha prodotto le prime barrette di cioccolato nel 1911 ed avviato la produzione di cioccolato da copertura per i cioccolatieri belgi nel 1925. Ha iniziato ad esportare i propri prodotti nel 1950 ed è parte del gruppo Barry Callebaut, principale produttore al mondo di cacao e cioccolato di qualità superiore.